I5V7H6A/ EU

INDESIT

FR Français

Mode d'emploi
CUISINIERE ET FOUR

Sommaire

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

BG Български

Инструкции за употреба
ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА И ФУРНА

Резюме

DE Deutsch

Bedienungsanleitungen
HERD UND OFEN

Inhalt

HU Magyar

Hasznбlati ъtmutaty
tыzhely йs a sьtx

Tartalomjegyzйk

PL Polski

Instrukcja obsługi
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

FR ATTENTION

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.
Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.
Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.
ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.
Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.
ATTENTION : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.
ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.
Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.
Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

GB WARNING

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
Remove any liquid from the lid before opening it.
Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity .

BG ВНИМАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Уредът и неговите открити части се нагряват много при употреба.
Бъдете особено внимателни и не докосвайте нагревателните елементи.
Не допускайте деца под 8 години близо до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
Този уред може да се ползва от деца, навършили 8 години, и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и при липса на опит и познания, ако въпросните лица са под подходящо наблюдение или са инструктирани за безопасното боравене с уреда и осъзнават свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
ВНИМАНИЕ: Безконтролното оставяне на съдове с мазнина или олио на котлона може да бъде опасно и да доведе до пожар.
НИКОГА не се опитвайте да угасите пламък / пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка например с капак или огнеупорно одеяло.
ВНИМАНИЕ: Опасност от пожар: не оставяйте предмети по готварските повърхности.
ВНИМАНИЕ: Ако повърхността на стъклокерамичния плот е пукната, изключете уреда, за да избегнете евентуални токови удари.
Не използвайте абразивни продукти и остри метални шпатули за почистване на стъклената вратичка на фурната, защото може да надраскат повърхността, което да доведе до счупване на стъклото.
Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако такова е налично) може да се нагорещи.
В никакъв случай не използвайте парочистачки или машини под високо налягане за почистване на уреда.
Почистете евентуалните течности по капака, преди да го отворите. Не затваряйте стъкления капак (ако има такъв) при все още загрети газови котлони или електрическа плоча.
ВНИМАНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.
! При поставяне на решетката внимавайте фиксаторът да е на задната страна на гнездото и да е обърнат нагоре .

DE ZUR BEACHTUNG

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten.
Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.
ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.
NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.
ZUR BEACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.
ZUR BEACHTUNG: Sollte die Glaskeramitoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.
Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.
Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.
Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen. Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.
ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

HU

FIGYELEM

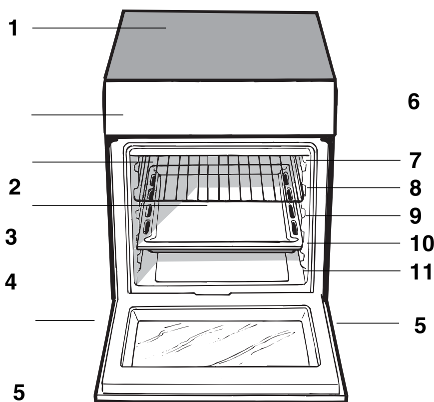
FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhetõ részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek. Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fûtõelemekhez.
Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket.
Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértõ, illetve a terméket nem ismerõ személyek csak megfelelõ felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvetõ utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják.
Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási mûveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
FIGYELEM: A tûzhelyen felügyelet nélkül otthagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat.
SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem zárja el a készüléket, és takarja le a lángot például fedõvel vagy tûzálló takaróval.
FIGYELEM: Tûzveszély: Ne hagyjon tárgyakat a fõzõfelületen.
FIGYELEM: Amennyiben az üvegkerámia felülete megkarcolódna, az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
Az üveg sütõajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóéllel rendelkezõ fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.
A fiók (ha van) belsõ felületei felmelegedhetnek.
A készülék tisztításához soha ne használjon gõztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.
A készülék tetejének kinyitása elõtt minden nedvességet töröljön le róla.
Ne csukja le az üvegtetõt (ha van), ha a gázégõk vagy elektromos fõzõlapok még melegek.
FIGYELEM: Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése elõtt gyõzõdjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

! A rács behelyezésekor gyõzõdjön meg arról, hogy a kallantyú felfele néz és a sütõtér hátsó részén van .

PL

UWAGA

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania.
Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.
Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń.
Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.
UWAGA: Pozostawienie bez nadzoru na kuchence tłuszczów i olejów może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
Nie należy NIGDY próbować ugasić płomieni/pożaru wodą; należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub ognioodpornym kocem.
Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.
Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.
Usunąć ewentualne płyny na pokrywie przed jej otwarciem. Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest częścią wyposażenia), jeśli palniki gazowe lub płyta elektryczna są jeszcze rozgrzane.
UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
UWAGA: Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
UWAGA: Jeżeli powierzchnia ze szkła ceramicznego jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.



FR Description of the appliance
Overall view

1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5.Pied de réglage
6.GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1

GB

1. Glass ceramic hob
2.Control panel
3.Sliding grill rack
4.DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6.GUIDE RAILS for the sliding racks
7.position 5
8.position 4
9.position 3
10.position 2
11.position 1

BG Описание на уреда
Общ преглед

1.Стъклокерамичен котлони
2 .Командно табло
3.Решетка
4.Тава
5. Регулируеми крачета
6.ВОДАЧИ за двата
7. Положение 5
8 .Положение 4
9 .Положение 3
10 .Положение 2
11.Положение 1

DE Beschreibung des Gerätes
Geräteansicht

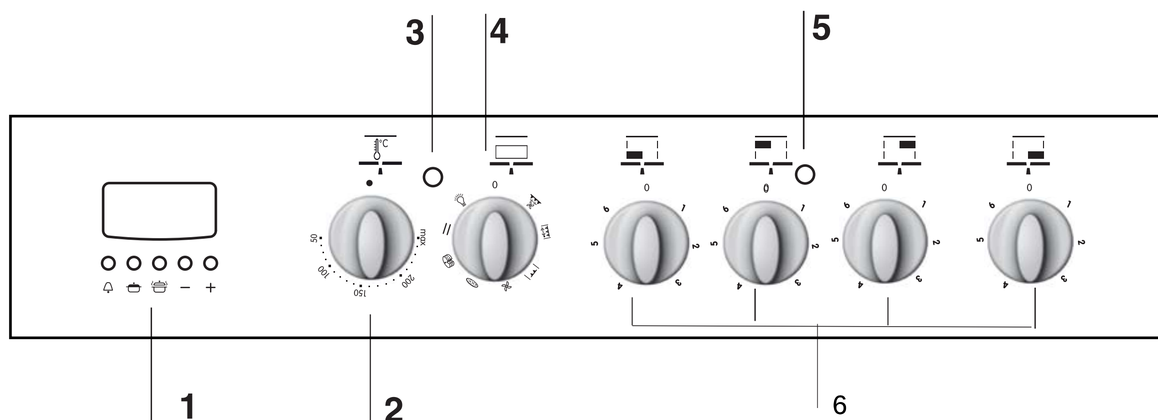
1.Glaskeramik-Kochfeld
2.Bedienfeld
3.Einschub BACKOFENROST
4.Einschub FETTPFANNE
5.Höhenverstellbarer Stellfuß
6 .GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
7 .position 5
8 .position 4
9 .position 3
10. position 2
11.position 1

HU A készülék leírása
A készülék áttekintése

1.A kerámia fõzõlap
2.Kapcsoló tábla
3. Sütõ rács
4.Serpenyõ vagy sütõtepsi
5.Állítható lábacska vagy láb
6.TÁLCASíNEK
7.helyzet 5
8. helyzet 4
9. helyzet 3
10.helyzet 2
11.helyzet 1

PL Opis urządzenia
Widok ogólny

1.Ceramiczna płyta grzejna
2.Panel kontrolny
3.Półka ruszt
4.Półka brytfanna
5.Nóżki regulowane
6.Prowadnice półek
7.pozycja 5
8.pozycja 4
9.pozycja 3
10.pozycja 2
11.pozycja 1



FR Description de l’appareil
Tableau de bord

1.PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE
2.Manette du THERMOSTAT
3.Voyant lumineux thermostat
4.Manette PROGRAMMES
5.Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
6.Manette de la plaque électrique

DE Beschreibung des Gerätes
Bedienfeld

1.Elektronischer Garzeitprogrammierer
2.Drehschalter THERMOSTAT
3.Betriebskontrollleuchte THERMOSTAT
4.Schalter zur Wahl der Backofenfunktionen
5.Betriebskontrollleuchte Elektrokochzonen
6.Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen

GB Description of the appliance
Control panel

1.Electronic cooking programmer
2.THERMOSTAT knob
3.THERMOSTAT indicator light
4.SELECTOR knob
5.ELECTRIC HOTPLATE indicator light
6.Electric HOTPLATE control knob

HU A készülék leírása
Kezelőpanel

1.Elektronikus sütés programozó
2.Hőmérséklet szabályzó gomb-Termosztát
3.Hőmérséklet ellenőrző lámpa
4.Választó gomb
5.Elektromos főzőmező ellenőrző lámpa
6.Az elektromos főzőlap vezérlő gombja

BG Описание на уреда
Управляващ панел

1. Електронна готвене програмист
2. Бучка термостат
3. Светлинен индикатор на термостата
4. ключа за избор
5. Светлинен индикатор на електрически котлон
6. Копчето за управление на електрически котлон

PL Opis urządzenia
Panel kontrolny

1.Programator elektroniczny
2.Pokrętło TERMOSTATU
3.Lampka kontrolna TERMOSTATU
4.Pokrętło PROGRAMÓW PIEKARNIKA
5.Lapmka kontrolna ELEKTRYCZNYCH PÓL
6.Pokrętła ELEKTRYCZNYCH PÓL GRZEJNYCH

Installation

INDESIT

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage ou d'entretien doit être effectuée après avoir débranché la prise de l'appareil.

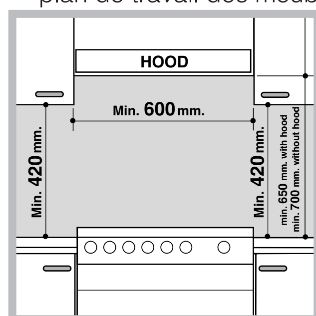
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

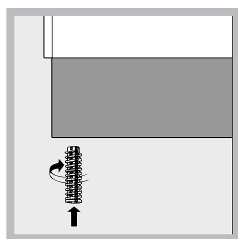
Pour une installation correcte :

- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

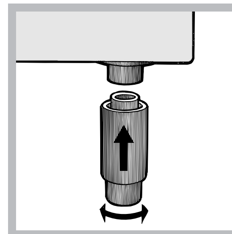


- ne placez pas de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).

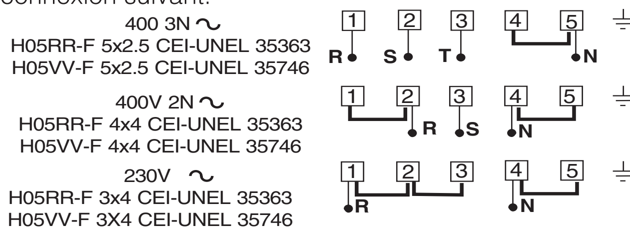


Montage des pieds* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

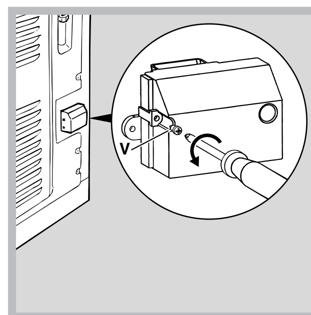
Raccordement électrique

Montage du câble d'alimentation

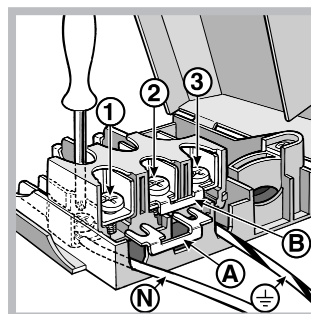
Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé selon le schéma de connexion suivant:



Pour monter le câble d'alimentation :



1. Dévissez la vis V du bornier et tirez le couvercle pour l'ouvrir (voir figure).



2. positionnez le cavalier de raccordement A (voir figure) selon le schéma de connexion illustré plus haut. Le bornier est prévu pour raccordement monophasé 230 V : les bornes 1, 2 et 3 sont reliées les unes aux autres; le pont 4-5 se trouve dans la partie inférieure du bornier.
3. positionnez les fils N et ⏚ conformément au dessin (voir figure) et effectuez le raccordement en serrant à fond les vis des bornes.
4. positionnez les fils restants sur les bornes 1-2-3 et serrez les vis.

5. fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble prévu.
6. fermez le couvercle du bornier et vissez la vis V.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques collée sur l'appareil.
En cas de raccordement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

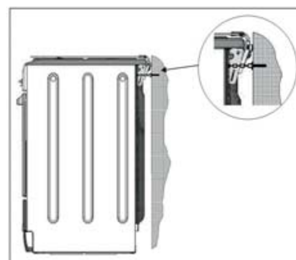
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Il est recommandé de nettoyer le four avant sa première utilisation, en suivant les instructions mentionnées au paragraphe „ Entretien et soin „.

TABELLE DER EIGENSCHAFTEN	
Abmessungen	Breite: 42,4 cm Höhe: 34,0 cm Tiefe: 41,0 cm
Volumen	60 l
Nutzabmessungen in Zusammenhang mit dem Ofenfach	Breite: 42 cm Höhe: 23 cm Tiefe: 44 cm
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
Ceranfeld **Vorne links** **Hinten links** **Hinten rechts** **Vorne rechts** **Max. Ceranfeld-Verbrauch**	 1.200 W 1.700 W/ 1800W* 1.200 W 1.700/ 700* W 5.800- 5.900 W
ENERGIEZEICHEN	Richtlinie 2002/40/EG über Zeichen von Elektroöfen. Standard EN 50304 Energieverbrauch bei natürlichem Konvektionserhitzungsmodus: Konvektionsmodus Angegebener Energieverbrauch bei erzwungenem Konvektionsglaserhitzungsmodus: Backmodus.
	Dieses Gerät entspricht folgenden EWG-Richtlinien: 2006/95/EG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und Änderungen; 04/108/EGW vom 15.12.2004 (Elektromagnetische Kompatibilität) und Änderungen; 93/68/EWG vom 22.07.1993 und Änderungen. 2002/96/EWG 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !
La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.
Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur “0”.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amenez le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position “0”. Il reste allumé tant que le four est en marche. Si vous amenez le bouton sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

Four Tradition

temp: entre 50°C et Max.
En effectuant ce choix, vous obtiendrez l'éclairage du four et le branchement des deux résistances (sole et voûte). C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch aux pommes de terre, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. N'hésitez pas à choisir le niveau qui vous permettra de mieux balancer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. En enfournant sur le premier ou le deuxième gradin en partant du bas vous obtiendrez plus de chaleur dans la partie inférieure.

Four Pâtisserie

temp: entre 50°C et Max.
Mise en marche du ventilateur et de tous les éléments chauffants. Ceci permet d'obtenir une chaleur “douce” provenant surtout de la sole. Cette fonction est tout particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats, notamment de gâteaux à lever qui gonflent mieux grâce à l'arrivée de chaleur par le bas. Quelques conseils :
- Réchauffez votre four avant d'enfourner
- N'enfournez pas plus d'un plat à la fois
- Utilisez la grille (à moins que vous ne cuisiez directement dans la lèche-frite), vous aurez une meilleure distribution de la chaleur. Ne laissez pas dans le four vos lèche-frite inutilisées.
- Placez la grille sur le troisième ou sur le deuxième gradin en partant du bas, vous profiterez mieux de la chaleur provenant de la sole. Posez le moule à gâteau au milieu de la grille.
- N'ouvrez jamais la porte en cours de cuisson car toute chute subite de température pourrait interrompre la cuisson et vos gâteaux risqueraient de s'affaisser.

 **Four Pizza**

temp: entre 50°C et Max.
Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. La sélection de cette combinaison permet un préchauffage accéléré du four grâce à sa très grande puissance (2700 W). La chaleur dans ce cas est distribuée par l'air pulsé et par la sole du four. La fonction four pizza convient tout particulièrement aux plats exigeant une grosse quantité de chaleur, tels que pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèchefrite ou qu'une grille à la fois. La cuisson sur plus d'un gradin à la fois n'est possible qu'à condition de les changer de place à mi-cuisson.

Le four "ventilé"

temp : entre 50°C et Max.
La chaleur, constante et bien distribuée à l'intérieur du four grâce à la turbine située dans le bas du four, permet de cuire et de dorer les aliments de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Vous pouvez cuire sur deux niveaux en suivant les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson sur plusieurs niveaux". Vous réussirez parfaitement tous les plats gratinés qui exigent une cuisson prolongée tels que lasagnes, gratin de pâtes, gratin de riz, vols au vent etc...
Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction qui permet de cuisiner avec peu de condiment, convient aussi à merveille à la cuisson du poisson, dont l'aspect et le goût demeurent inaltérés. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes : courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.
Desserts : vous réussirez à coup sûr vos pâtes levées pour vos génoises, brioches, croissants. La fonction "ventilé", réglée à une température comprise entre 80° - 100°C sert aussi à décongeler la viande, rouge ou blanche, le poisson ou le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 50°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en plaçant le bouton du thermostat sur 0°C.

Résistance voûte

temp: entre 50°C et Max.
La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....

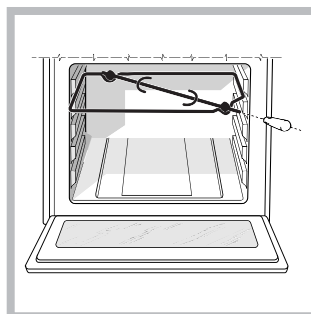
 **Le "gril"**

temp: entre 50°C et Max.
Un gril plus grand que d'habitude, au dessin novateur : son rendement est augmenté de 50%. Avec ce double gril, finies les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas.
Important : Pour obtenir d'excellents résultats et faire des économies d'énergie (10% environ), la porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le gril.
Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur le gradin le plus haut (voir tableau cuisson) et la lèchefrite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.

 **Gril Ventilé**

temp: entre 50°C et Max.
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire : brochettes de viande et légumes (kebabs), saucisses, côtelettes, côtelettes d'agneau, poulet, cailles, côtes de porc, etc. Mais aussi des tranches de poisson (espadon, thon, mérou, etc.).
Cette fonction déclenche aussi la mise en marche du moteur du tournebroche (si votre appareil en est équipé). Ce type de cuisson est notamment recommandé pour des pièces de viande telles que longes, volaille, etc.
N.B. :cuisinez au gril porte fermée.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche, procédez comme suit :
1. placez la lèchefrite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte (voir figure);
3. pour actionner le tournebroche, sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES.

Conseils utiles pour la cuisson

Ce four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Préchauffage

Quand il faut préchauffer le four, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction "four pizza", qui permet d'atteindre la température désirée très rapidement tout en réduisant la consommation d'énergie. Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez sélectionner la fonction de cuisson la plus indiquée.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

Si vous devez cuire sur plusieurs niveaux, n'utilisez que la fonction "ventilé", c'est la seule qui vous permet de le faire. Les niveaux les plus indiqués sont les trois niveaux du milieu : le premier du bas et le dernier du haut sont en effet directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats. Si vous cuisez sur trois niveaux, la cuisson sur celui du milieu est plus lente. Laissez par conséquent votre plat au four quelques minutes de plus. Si vous préparez par contre un repas complet en utilisant les tois niveaux, placez sur le niveau du milieu le plat dont la cuisson exige des températures plus basses (les gâteaux en général).

Utilisation du gril

Pour vos grillades, vous avez le choix entre deux modes de cuisson.
Utilisez la fonction "Résistance de voûte" pour de petites pièces. La consommation d'électricité n'est dans ce cas que de 1220 W, c'est donc l'idéal pour griller de petites pièces telles que croque-monsieur, hot dog, etc..
Placez vos aliments au milieu de la grille car seule la partie centrale de la résistance de voûte est branchée. Les aliments placés dans les coins ne sont pas cuits.
La position "Gril" vous permet d'utiliser toute la surface de la grille. Conseillée quand les aliments sont disposés uniformément et quand vous désirez qu'ils soient tous bien dorés.
Important : Pour obtenir d'excellents résultats et faire des économies d'énergie (10% environ), la porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le gril.
Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum car il s'agit du réglage optimal pour exploiter à plein les radiations produites par les rayons infrarouges. Cela ne vous empêche toutefois pas d'utiliser, au besoin, des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton correspondant.
Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur le 4e gradin (voir tableau cuisson) et la lèchefrite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.
La position "Gril ventilé" est extrêmement utile pour des grillades rapides car la chaleur produite par le gril, bien distribuée, permet non seulement de dorer en surface mais aussi de cuire par dessous. Elle vous permet de griller de grosses pièces de viande ou de volaille sans utiliser le tournebroche. Vous pouvez aussi vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface.
Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2e ou 3e gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée. Si vous utilisez cette fonction en même temps que le tournebroche (prévu uniquement sur certains modèles), vous pouvez cuisiner dans la lèchefrite placée au premier gradin, par exemple : des pommes de terre, etc…

Cuisson de la pâtisserie

Enfournez toujours vos gâteaux quand le four est chaud. Assurez-vous du bon préchauffage du four (quand le voyant rouge "O" s'éteint). Les températures avoisinent normalement 160°C. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. Les pâtes molles ne doivent pas être trop fluides, pour ne pas trop prolonger les temps de cuisson.

Cuisson de la pizza

Pour une bonne cuisson de la pizza utilisez la fonction 3 "Le four Pizza" :

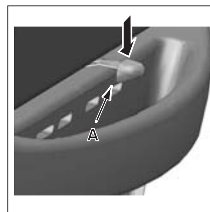
- Préchauffez le four pendant au moins 15 minutes.
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. En utilisant la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson.
- Si vos pizzas sont bien garnies ("capricciosa", "quattro stagioni") n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Cuisson du poisson et de la viande

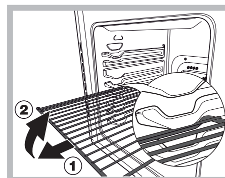
Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures plus basses. (150°C-175°C). Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, commencez par régler une température élevée (200-220°C) pendant un bref

laps de temps puis diminuez-la par la suite. En général, plus vous avez de viande à cuire, plus la température sera basse et la durée de cuisson prolongée. Placez votre viande au milieu de la grille et placez une lèchefrite en dessous pour recueillir la graisse qui fond. Placez la grille au milieu du four. Si le type de cuisson exige plus de chaleur par dessous, utilisez le premier gradin en partant du bas.

Dispositif de verrouillage de porte



Certains modèles sont équipés d'un "verrouillage de porte" placé entre le bandeau de commande et la porte du four. Pour ouvrir, soulever le dispositif "A" comme illustré.



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)
Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Tableau de cuisson

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Préchauffage (min.)	Sélection thermostat	Durée de la cuisson (min.)
1. Le four "statique"	Canard	1	3	15	200	65-75
	Roast-beef	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
2 Four Pâtisserie	Tartes sucrées	0,5	3	15	180	20-30
	Quiches	1	2/3	15	180	45-50
	Cake aux fruits	-	3	15	180	40-50
	Génoise	-	3	15	160	25-30
3 Four Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Roast-beef	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
4 Four ventilé	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagnes	1,8	3	10	180	30-35
	Gratin de pâtes	1	3	10	180	20-30
	Pâtes au four	1,5	3	10	180	20-30
	Agneau	1,5	2	10	180	40-45
	Poulet + pommes de terre	1	2-4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30
	Daurade	1,5	2	10	180	55-60
	Cake aux fruits	1	3	10	160	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2-4	10	165	20-25
	Gratin de pâtes (sur 2 niveaux)	2,5	2-4	15	200	35-40
5 Résistance voûte	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max.	4
	Tranches de colin	1	4	5	Max.	10
	Légumes grillés	1	¾	5	Max.	8-10
6 Gril	Côtes de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n°4	4	5	Max	5
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1,0	-	5	Max.	70-80
	Poulet à la broche	2,0	-	5	Max.	70-80
7 Gril ventilé	Poulet grillé	1,5	2	5	200	55-60
	Seiches	1,5	2	5	200	30-35
	Poulet (à la broche) + pommes	1,5	-	5	200	70-75
	de terre (dans lèchefrite)	-	2	5	200	70-75
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Poulet à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Avec tournebrochettes (uniquement sur certains modèles)					
	Brochettes de viande	1,0	-	5	Max.	40-45
	Brochettes de légumes	0,8	-	5	Max.	25-30

N.B : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril, au double gril ou au gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

LE PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:
- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :
: minuteur heures, minutes
: durée cuisson
: fin de cuisson
: sélection temps à rebours
: sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale
Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0.00
- Appuyez simultanément sur les touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches

La touche sert à augmenter le temps.
La touche sert à diminuer le temps.
Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonctionnement manuel du four
Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.
Remarque : Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en „Automatique", appuyez simultanément sur les touches et

Régler le volume du signal acoustique
Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, utiliser la touche pour régler le volume du signal acoustique.
Départ cuisson différé avec durée établie
Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson.
Supposons que l'afficheur indique 10 heures
1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches et la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

   A 0:30

   En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole et la lettre „A" (AUTO)
3. Appuyez sur la touche puis, sur les touches et jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures

   A 13·00

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

   A 10·00

La lettre „A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.
En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur et .

Départ immédiat avec durée établie
En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe „Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.
Pour annuler une cuisson déjà programmée
Appuyez simultanément sur les touches et
Fonction minuterie
Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.
Appuyez sur la touche il y a affichage de:

0:00

A l'aide des touches et sélectionnez le temps désiré.
En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10:00

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches et) et le symbole s'éteint.

Correction effacement des données
- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche ou .
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

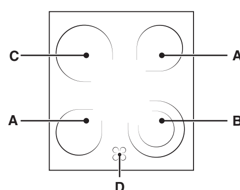
FR

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".
L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers



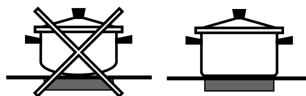
Le plan de cuisson peut être équipé de foyers . Ils deviennent tous rouges pendant leur fonctionnement :
A. Foyers radiant .
B. Foyer hilite extensible.
C. Foyer hilite .
D. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Foyers radiants
Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

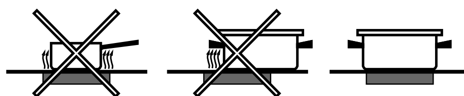
Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantitŕ di cibi, minestroni
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe ;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible ;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Foyers hilite extensibles*

Les foyers hilite extensibles sont reconnaissables à la présence d'une double zone de chauffe. Vous pouvez n'allumer que la zone plus petite (interne) ou les deux (interne et externe).

Le bouton de commande permet de choisir entre deux niveaux de puissance, tous deux réglables entre un minimum de 1 et un maximum de 12 :

- pour sélectionner le niveau de puissance plus bas, tournez le bouton vers la droite de 1 à 12.
- tournez le bouton à fond jusqu'au déclic pour sélectionner la puissance maximum, cette dernière peut à son tour être réglée entre 12 et 1 en tournant le bouton vers la gauche. Pour rétablir le niveau de puissance minimum, ramenez le bouton à la position 0.

En cas de foyers double puissance, la première partie de la course active la zone de chauffe plus petite (interne). Pour les activer toutes les deux (interne et externe), tournez le bouton à fond jusqu'à la position et sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 12 et 1.

escription des éléments chauffants

Les résistances circulaires des foyers radiants/ hilitedeviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

Les résistances circulaires des foyers adiants/ hilite garantissent une distribution uniforme de la température en plus de tous les autres avantages propres aux foyers adiants/ hilite   .

Les éléments adiants/ hilite produisent instantanément une quantité de lumière et de chaleur très élevée avec tous les avantages pratiques qui s'ensuivent :

- montée rapide en température (par rapport à un brûleur à gaz)
- refroidissement rapide
- température uniforme sur toute la surface (grâce aux éléments chauffants circulaires

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. N'oubliez toutefois pas que des lames ou des ustensiles de cuisine pointus peuvent casser la surface du plan de cuisson. En cas de cassure, débranchez immédiatement l'appareil du secteur, faites appel à un service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces détachées d'origine. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous toujours que les boutons sont bien sur la position ●.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faites appel au service d'assistance.
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses.
- Pour vos cuissons au GRIL, DOUBLE GRIL et DOUBLE GRIL VENTILE nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

INDESIT

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

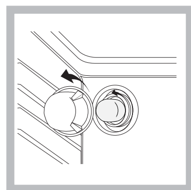
Nettoyage du four

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, nettoyez-le avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.

Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau électrique.

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface de la table et séchez avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- Pour enlever les salissures en relief, utilisez un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenez dès que possible, n'attendez pas que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, vous pouvez appliquer un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	**Oů les acheter**
Raclette ŕ lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Nettoyage de l'acier inox

Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous vous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Assistance

Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

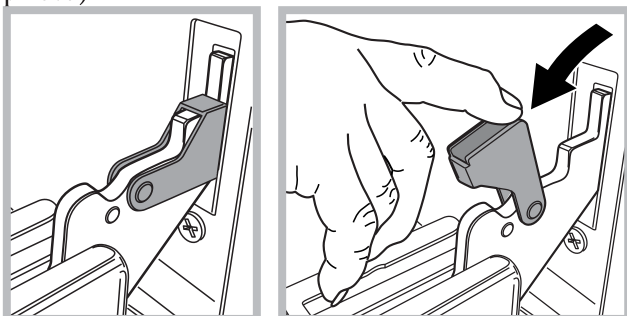
Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

6. éliminer l'eau résiduelle hors de la cavité après le nettoyage de finition

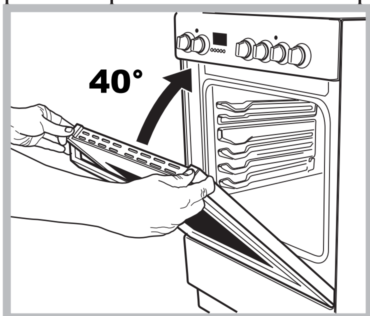
Dans le cas du nettoyage à la vapeur fait après la cuisson particulièrement gras ou la saleté est difficile à enlever, vous pouvez être amené à compléter le nettoyage avec la méthode traditionnelle décrite dans le paragraphe précédent.
! Effectuer le nettoyage uniquement dans le four froid!
Démontage et remontage de la porte du four :

1. Ouvrir la porte

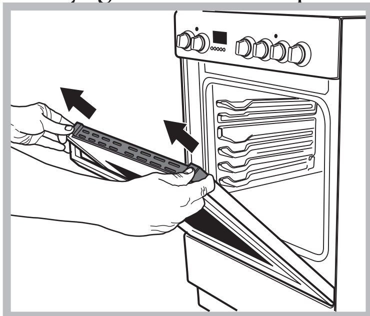
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



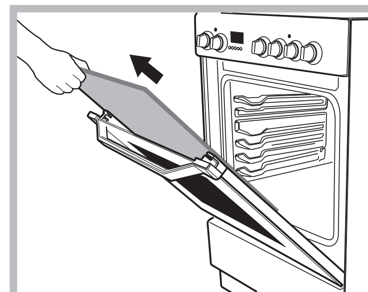
4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chap



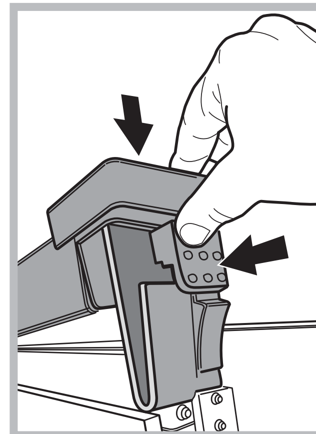
comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien ».
6. Remonter la vitre.



ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieure verre de portière enlevé!

ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo).



10.Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

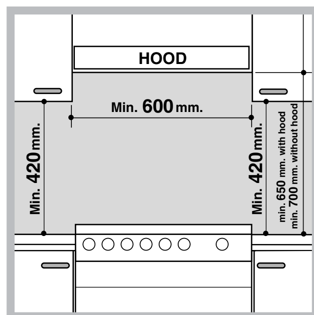
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

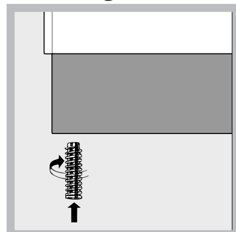
! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.

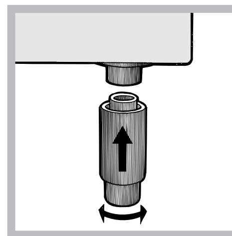


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



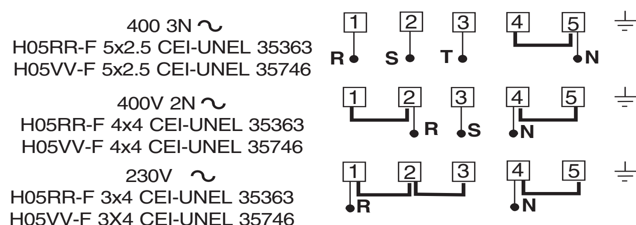
If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet* into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).
The legs* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.



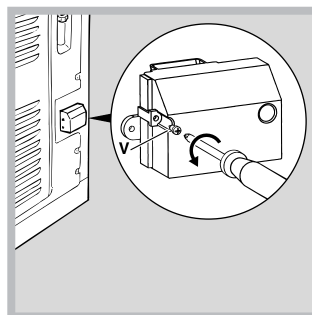
Electrical connections

Fitting the power supply cable

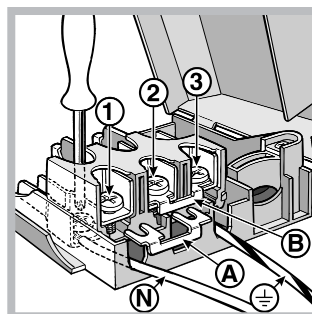
The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:



To install the power supply cable correctly:



1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (see figure).



2. Position the connection support A (see figure) according to the connection diagram shown above. The terminal board is designed for single-phase 230 V connection: terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.
3. Position wires N and ⏚ according to the diagram (see figure) and perform the connection by tightening the terminal board screws as much as possible.
4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.

GB

5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw.
6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate located on the appliance. The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

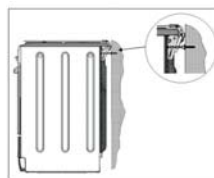
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	42,4 cm x 34,0 cm x 41,0 cm
Volume	60 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 23 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob Front Left Back Left Back Right Front Right Max. ceramic hob consumption	 1200 W 1700/1800* W 1200 W 1700/700* W 5800-5900W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Static; Energy consumption for Forced convection – heating mode: Baking;
	EC Directives: 06/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments – 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments – 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments – 2002/96/EC. 1275/2008 Stand-by/ Off mode

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance. Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting , with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooking modes

Convection Mode

temp. between 50°C and Max
On this setting, the light comes on and the top and bottom heating elements are activated. This is the classic, traditional type oven which has perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, stews, etc. Excellent results are achieved when preparing meat-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It still remains the best system for cooking pastries and fruit in general and when using specific covered containers for oven cooking. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top or bottom.

Pastry Mode

temp. between 50° and Max
The fan will start and all of the heating elements will turn on. This provides a delicate heating process with a prevalence of heat from the bottom. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially pastries that need to rise because the heat coming from the bottom helps the leavening process. Some advice:
- Always preheat the oven;
- Never place more than one dish in the oven at a time;
- The rack (unless cooking directly on the dripping-pan) should be used because it allows for better air circulation; In any case, do not leave unused dripping-pans in the oven;
- Position the rack at the third or second height from the bottom in order to take full advantage of the heat rising from the bottom of the oven; Place the pastry pan in the centre of the rack;
- Do not open the door when cooking pastries in order to prevent rapid temperature changes that could impede the cooking process and make the pastry drop.

Pizza Mode

temp: between 50°C and Max
The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats

GB

the oven due to the large amount of power used by the appliance (2700 W), which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom and from forced air circulation. The pizza mode is ideal for foods which need high temperatures to cook, like pizza and large roasts. Use only one dripping-pan or rack at a time. However, if more than one is used, they must be switched half way through the cooking process.

 **Ventilation Mode**

temp: between 50°C and Max
Since the heat remains constant and uniform throughout the oven due to the fan at the bottom, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 rack levels can be used at the same time, following the instructions in the section entitled, "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is ideal for au gratin dishes or those which require an extended cooking time like lasagne etc...
Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The ventilated mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Excellent results can also be attained when cooking vegetable like courgettes, aubergines, peppers, tomatoes, etc.
Desserts: leavened cakes are also perfect for the ventilated mode. Moreover, this mode can also be used to thaw meat, fish and bread by setting the temperature to 80°-100°C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 50°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

 **Top element**

temp: between 50°C and Max
The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require high temperature on the surface: beef steaks, veal, entrecôte, filets, hamburger etc...

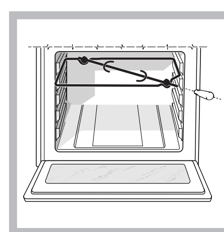
 **The "Grill"**

temp: between 50°C and Max
This oversized grill has a completely new design, increasing cooking efficiency by 50%. The double grill also eliminates pockets of unheated air in the corners of the oven.
Important: Always leave the oven door closed when using the grill setting n order to achieve the best results and save on energy (about 10%).
When using the grill, place the rack at the top rack heights (see cooking table) and place the dripping-pan beneath the oven rack to prevent grease from falling onto the bottom of the oven.

 **Ventilated Grill**

temp: between 50°C and Max
This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevents foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken, quail, pork chops, etc. This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper etc.
In this function, the rotisserie motor will also turn on (where present). Cooking with this function is especially recommended for meat dishes such as loins, poultry, etc….
Note: When using the grill, the oven door must be closed.

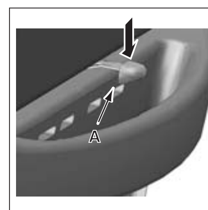
Spit roast (only available in certain models)



To operate the spit roast function (see diagram) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using the knob to select MODE or .

! When the mode is activated, the spit will stop if the door is opened.

Door lock device
Some models are equipped with a "door lock" device situated between the control panel and the oven door. To open the door, push down device "A" indicated in the figure.



Practical Cooking Advice

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the "pizza mode" (setting three) can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy. Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only setting "ventilated mode," which is the only one that is appropriate for this type of cooking. The rack heights used should be the three centre ones, as the bottom and top racks receive too much direct heat, which could burn more delicate foods. If three racks are used at the same time, the food on the middle rack will take a little longer to cook. Therefore, leave it in the oven for an additional few minutes. If you are preparing a complete meal with all three racks at the same time, place the dish that calls for a lower cooking temperature (generally pastries) on the middle rack.

Using the Grill

The oven allows you to use two different grilling methods.

Use the setting "Top Element" for small portions. Energy consumption for this feature is only 1200 W; however, it is ideal for grilling small dishes or portions, e.g. toast, frankfurters, etc.

Place the food in the centre of the grill, as only the centre of the heating element is turned on. Food in the corners of the oven will not be cooked.

The setting "Grill" allows you to grill along the entire surface area of the grill itself. Use this feature when you have food distributed uniformly beneath the grill and you want it to be browned evenly.

Important: Always leave the oven door closed when using the grill setting n order to achieve the best results and save on energy (about 10%).

When using the grill settings, it is recommended that the thermostat be set to maximum, as this is the optimal setting for the grill, which utilizes radiation produced by infrared rays. However, this does not mean that lower temperature settings cannot be used when necessary by simply turning the control knob.

When using the grill, place the rack at the 4 rack heights (see cooking table) and place the dripping-pan beneath the oven rack to prevent grease from falling onto the bottom of the oven.

Setting "Ventilated Grill", is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part. It can also be used to grill large pieces of meat or fowl. Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process. When using this function, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom. When using this function together with the spit (only on some models), you can also cook dishes on the dripping-pan situated on the 1st rack, for example: potatoes, etc……

Baking Pastries

When baking pastries, always place them in the oven after it has been preheated. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red "O" light will turn off). The temperature is normally around 160°C. Do not open the door while the pastry is cooking in order to prevent it from dropping. Batters must not be too runny,

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use setting 3 "The Pizza Oven":

- Preheat the oven for at least 15 minutes;
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the broiler supplied with the oven. If the dripping-pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three of four), it is recommended that the mozzarella cheese be placed on top halfway through the cooking process.

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be.Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required,

GB

Planning cooking with the electronic programmer

Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a powercut, the clock display will automatically reset to 0:00 and begin to blink.
To set the time:
1. Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the + and − buttons. The + button advances the hours and the − button decreases the hours.
Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Setting the timer

The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.
To set the timer proceed as follows:
1. press the TIMER button. The display shows:

A 0:30

2. Press the + and − buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.

10:00

4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the + and − buttons). The symbol will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.

Adjusting the volume of the buzzer

After selecting and confirming the clock settings, use the − button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Setting the cooking time with a delayed start

First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.
At this point it is possible to set the cooking time:
1. Press the COOKING TIME button.
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the + and − buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:

A 0:30

3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol and the letter A (AUTO).
Next the desired cooking end time must be set:
4. Press the END COOKING TIME button.
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the + and − buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:

A 13·00

6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).

A 10·00

At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start

Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

!When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME and END COOKING TIME buttons simultaneously.

!The symbol will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button, and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button. When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the + and − buttons.

Cancelling a previously set cooking programme

Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data

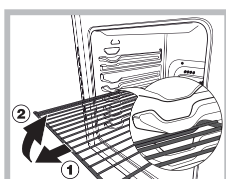
The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the + or − button.
When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa.
If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

Oven cooking advice table

Oven cooking advice table

Selection Knob Setting	Type of Food	Wt. (Kg)	Rack Position From Oven Bottom	Preheating Time (minutes)	Thermostat Knob Setting	Cooking Time (minutes)
1 Covection Mode	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2 Pastry Mode	Cakes	0.5	3	15	180	20-30
	Pies	1	2/3	15	180	45-50
	Plum cake	-	3	15	180	40-50
	Sponge cake	-	3	15	160	25-30
3 Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70
4 Ventilation Mode	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1.8	3	10	180	30-35
	Pasta bakes au gratin	1	3	10	180	20-30
	Baked Pasta	1.5	3	10	180	20-30
	Lamb	1.5	2	10	180	40-45
	Chicken + potatoes	1	2-4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30
	Sea Bream	1.5	2	10	180	55-60
	Plum cake	1	3	10	160	40-50
	Cream puffs (on 2 racks	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2-4	10	165	20-25
	Pasta bakes au gratin (on 2 racks)	2.5	2-4	15	200	35-40
5 Top heating element	Sole and squid	1	4	5	Max	8
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
6 Grill	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Caballas	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	5
	With rotisserie					
	Veal on the spit	1.0	-	5	Max	70-80
	Chicken on the spit	2.0	-	5	Max	70-80
7 Ventilated Grill	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttle-fish	1.5	2	5	200	30-35
	Chicken (inserted on the spit) +	1.5	-	5	200	70-75
	potatoes (on the dripping-pan)	-	2	5	200	70-75
	With rotisserie					
	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Lamb on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	With multi-skewer rotisserie (only a few models)					
	Meat kebabs	1.0	-	5	Max	40-45
	Vegetable kebabs	0.8	-	5	Max	25-30

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or double grill or ventilated double grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from te bottom.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Using the glass ceramic hob



GB

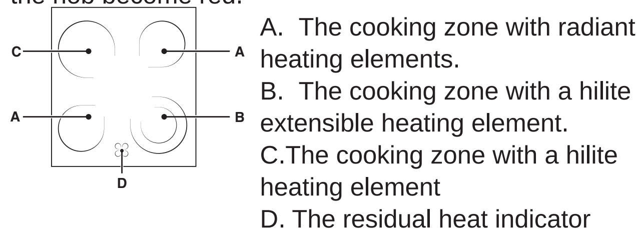
! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.
If the ELECTRIC HOTPLATE ON indicator light is lit, this shows that at least one hotplate on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



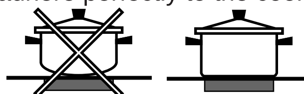
A. The cooking zone with radiant heating elements.
B. The cooking zone with a hilite extensible heating element.
C.The cooking zone with a hilite heating element
D. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with hilite heating elements
These emit heat via radiation from the hilite elementsthey contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

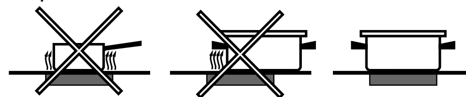
Description of the heating elements
The circular radiant/hilite heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.
The circular radiant/hilite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that radiant/hilite heating elements bring.
Hilite/radiant elements emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:
· rapid heating (in relation to a gas burner)
· rapid cooling
· even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements)

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Practical advice on using the hob
- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob last for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Precautions and tips

INDESIT

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The glass ceramic hob is resistant to temperature fluctuations and shocks. It is, however, wise to remember that blades or cooking utensils may ruin the surface of the hob. If this happens, remove the plug of the cooker from the electricity socket and contact an authorised Technical Assistance Centre in order to request original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
  All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL, DOUBLE GRILL and FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL modes: This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven

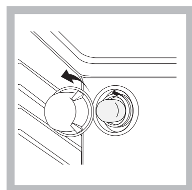
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).



2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Cleaning stainless steel

Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Assistance

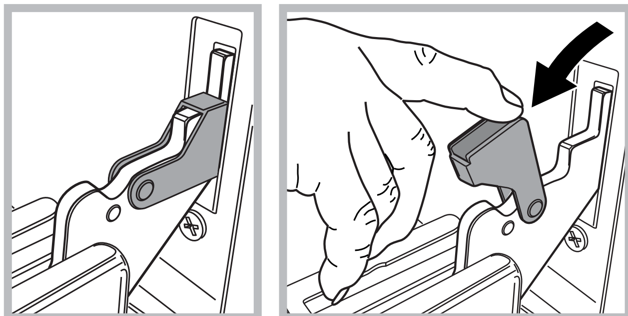
Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

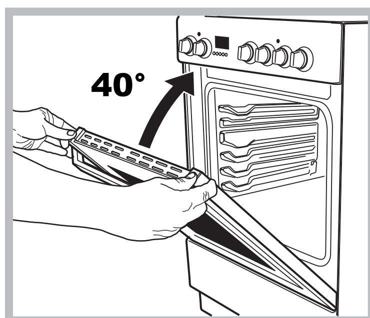
This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Removing and fitting the oven door:

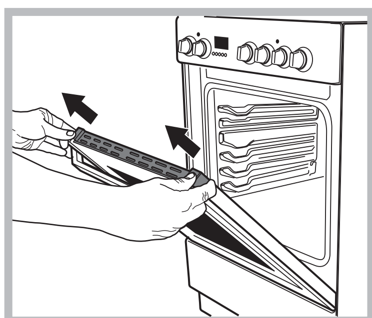
1.Open the door
2.Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



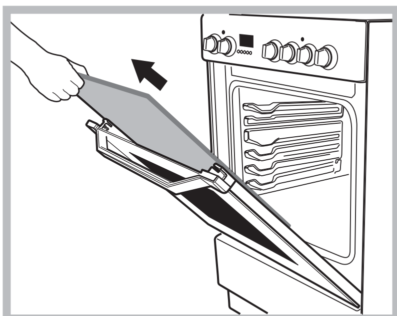
3.Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4.Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5.Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

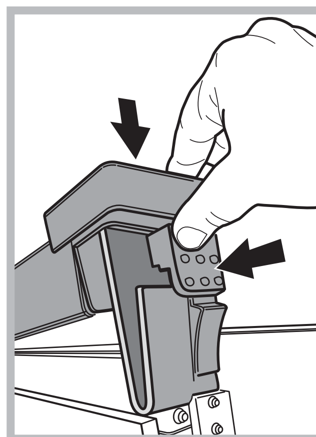


6.Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7.Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8.Open the door completely.
9.Close the supports (see photo).



10.Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

Инсталиране

BG

! Важно е да съхранявате тази книжка, за да може да я използвате за справка във всеки момент. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях има важни сведения за инсталирането, използването и безопасността при работа с уреда.

! Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.

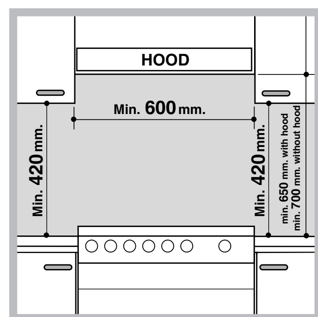
! Всяка операция по настройка или поддръжка трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.

Позициониране и нивелиране

! Печката може да се инсталира до мебели, чиято височина не надвишава тази на готварския плот.

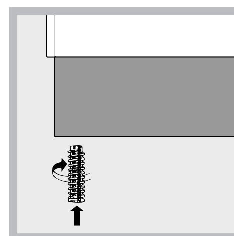
! Трябва да се уверите, че стената, която е в контакт със задната част на уреда, е изработена от незапалим и устойчив на топлина материал (T 90°C).

За правилно инсталиране:
- поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностаино жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, те трябва да бъдат поставени на поне 200 mm от уреда;

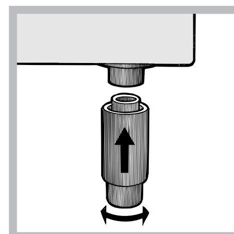


- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да бъде на минимално разстояние от 420 mm от готварския плот. Това разстояние трябва да бъде 700 mm, ако окачените шкафове са от запалим материал (*виж фигура*);
- не трябва да поставяте пердета зад печката или на разстояние от страничните и стени, по-малко от 200 mm;
- евентуални аспиратори трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията от съответното ръководство с инструкции.

Нивелиране



Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завиите регулационните крачета, които се доставят в комплект, в предназначените за тях легла, разположени в ъглите в основата на печката (*виж фигура*).



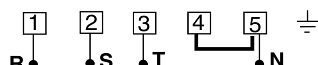
Крачетата* се монтират в сглобка под основата на печката.

Електрическо свързване

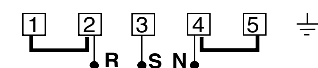
Инсталиране на захранващия кабел

Кабелът се оразмерява в зависимост от вида на използваното електрическо свързване съгласно дадената схема на свързване.

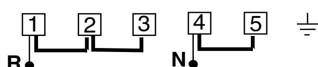
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



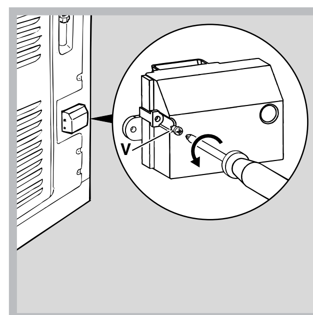
400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



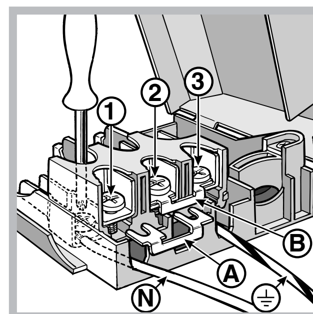
230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



За поставяне на захранващия кабел:



1. Развиите винта V от клемната кутия и издърпаите капачето, за да може тя да се отвори (*виж фигура*).



2. поставете свързващия накраиник A (*виж фигура*) в съответствие с приведената по-горе схема на свързване. Клемната кутия е с възможност за монофазно свързване от 230V: клемите 1,

2 и 3 са свързани една към друга; мостът 4-5 е разположен в долната зона на клемната кутия.
3. Поставете проводниците N и ⏚ съгласно схемата (*виж фигура*) и свържете, като затегнете докраи винтовете на клемите.
4. фиксираите останалите проводници към клеми 1-2-3 и затегнете винтовете.
5. фиксираите захранващия кабел в специалната придържаща скоба.
6. затворете капачето на клемната кутия чрез завиване на винта V.

Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

Монтираите върху кабела нормализиран щепсел за електрическо натоварване, посочено на табелката с характеристики, която е поставена на уреда (*виж таблица „Технически данни”*).
Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използваите многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на нормите NFC 15-100 (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

Преди да извършите свързването, уверете се, че:

- контактът е заземен и е в съответствие със законовите разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на машината, означено на табелката с характеристиките;
- захранващото напрежение е в границите на стойностите, означени на табелката с характеристиките;
- контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран специалист за подмяната му. Не използваите удължители и разклонители.

! Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът за електрически ток да са лесно достъпни.

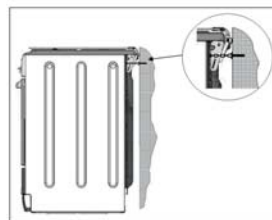
! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

! Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизирани специалисти.

! Предприятието-производител не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.

ТАБЛИЦА С ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размери	дължина 42,4 cm височина 34,0 cm дълбочина 41,0 cm
Обем	60 l
Полезни размери на чекмеджето за притопляне на храни:	дължина 42 cm височина 23 cm дълбочина 44 cm
Напрежение и честота на електрическото захранване:	виж фабричната табелка с техническите характеристики
Керамичен готварски плот **Преден ляв котлон** **Заден ляв котлон** **Заден десен котлон** **Преден десен котлон** **Максимална консумирана мощност от керамичните котлони**	1200 W 1700/1800* W 1200 W 1700/700* W 5800-5900 W
ЕТИКЕТ – ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Директива 2002/40/CE върху етикета на електрически фурни. Норма EN 50304 Разход на енергия с естествена конвекция за загряване: традиционен Разход на енергия декларация Клас на принудителна конвекция за загряване: фурна, сладкарска.
CE	Този уред съответства на следните Европейски директиви: 2006/95/EC от 12.12.06 (Ниско напрежение) и последващите изменения - 04/108/EC от 15/12/04 (Електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/EEC от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/EEC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Табела с данни, се намира от вътрешната страна на капака или, след отделението на фурната е отворена, на лявата стена във фурната.



безопасност верига

! За да се избегне случайно накланяне на уреда, например от катерещо се по вратичката на фурната дете, предоставената верига за обезопасяване ТРЯБВА да бъде монтирана.

Печката е снабдена с верига за обезопасяване, която да бъде прикрепена към стената зад уреда с винт (не се предоставя с печката), на същата височина, на която веригата е прикрепена към уреда. Изберете винт и дюбел според вида материал, от който е направена стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър по-малък от 9 мм, трябва да използва пръстен. За бетонени стени се изисква винт с диаметър най-малко 8 мм и дължина 60 мм. **Уверете се, че веригата е прикрепена към задната стена на печката и към стената, както е показано на фигурата, така че след монтирането й да е опъната паралелно спрямо нивото на пода**.

INDESIT

BG

Използване на фурната

! При първото включване на фурната тя трябва да поработи празна за наи-малко половин час при термостат на максимум и затворена врата. След това я изключете, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита на фурната вещества.

! Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.

! Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото има риск да се повреди емайлът.

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ.
2. Изберете препоръчаната за програмата температура или температурата по желание чрез завъртане на превключвателя ТЕРМОСТАТ.

В специалната таблица може да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчани температури (*виж Таблица за печене във фурната).*

По време на печенето винаги е възможно:
- да промените програмата за печене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ;
- да промените температурата чрез превключвателя ТЕРМОСТАТ;
- да прекъснете печенето чрез поставяне на превключвателя ПРОГРАМИ на положение 0;

! Винаги поставяйте съдовете върху решетката, доставена в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ

Включването му показва, че фурната работи. Изгасва, когато вътре във фурната се достигне избраната температура. При това положение светлинният индикатор светва и изгасва поред, показваики че термостатът работи и поддържа температурата постоянна.

Осветление на фурната

Осветлението се включва със завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ в положение, различно от “0”. То остава включено, докато фурната работи. С избирането на 💡 чрез превключвателя, осветлението се включва, без да се задейства никакъв загряващ елемент.

Статична фурна

- Ключа на термостата : между **50**°C и **Max**

В това положение се включват лампата на фурната, горният и долният реотани. Това е класическата, традиционна вид фурна, която значително е подобрена като разпределение на топлината и намаляване на разхода на енергия. Конвенционалният начин на печене си остава незаменим, когато приготвяме ястия от две или повече съставки, напр. свинско със зеле, телешко с ориз и т.н. С отлично качество са приготвените по този начин печени меса, като напр. свински бут, телешко, дивеч и др., при което се изисква бавен огън и непрекъснато добавяне на течности. Това остава наи-добрата система за приготвяне на бисквити и други сладкарски изделия, както и за печене на плодове или когато за печенето се използват специални затворени съдове. При печене в конвенционален режим препоръчваме да използвате само една тава или скара - в противен случай се нарушава правилното разпределение на топлината. Подберете различно ниво на ястията в зависимост дали се нуждаят от повече топлина отгоре или отдолу.

Фурна за сладкиши

- Ключа на термостата : между **50**° и **Max**

При това положение се включват всички нагревателни елементи и вентилаторът. Това осигурява нежно запичане с преобладаващо нагряване отдолу. Тази функция е идеална за печене на нежни ястия - по- специално за тестени изделия, които трябва да набухнат тъй като топлината отдолу подпомага този процес. Някои съвети:
- Винаги подгрявайте фурната предварително;
- Никога не поставяйте във фурната няколко блюда едновременно;
- При печене използвайте винаги решетката на фурната, освен ако не печете в тавичката. По този начин се улеснява циркулацията на въздуха и топлообмена. При всички случаи не оставяйте във фурната ненужни тави;
- По принцип използвайте нива 2 и 3 отдолу нагоре, като поставяте ястията, които се нуждаят от по-висока температура, на второ ниво. Поставете сладкишите на ниво 2.
- По време на печенето на сладкишите не отваряйте вратата на фурната за да не отнемате от температурата, при което обикновено сладкишите спадат.

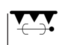
Фурна за пици

- Ключа на термостата : между **50**°C и **Max**
При това положение се включват долният и кръговият нагревател и вентилатора. Тази комбинация загрява много бързо фурната благодарение на максималната мощност консумирана от уреда **(2700 W)**, което осигурява значителна топлина отдолу и от принудителната въздушна циркулация. Фурната за пици е идеална за приготвяне на ястия, които изискват висока температура, като пица и големи късове месо. При този режим използвайте само една тава или скара Ако се налага да ползвате две нива съкратете времето необходимо за приготвяне на храната наполовина.

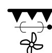

Вентилирано печене
- Позиция на термостата : между **50**°C и **Max**
Във фурната се създава усилена циркулация на топъл въздух. Топлината циркулира около ястието, задвижвана от вентилатор, поставен на задната стена на фурната. По този начин самият въздух извършва печенето напълно равномерно от всички страни. Тъй като фурната е вентилирана и топлината се разпределя равномерно във всичките и точки, можете да печете едновременно различни ястия и да използвате двете нива на фурната едновременно. Могат да се ползват максимум две решетки за едновременно печене, като е необходимо внимателно да се следват инструкциите в "Едновременно печене на повече нива".Отлични резултати се постигат при печенето на ястия, които изискват доста време - лазаня, суфлета,
Отлични резултати се получават при печенето на големи порции месо, тъй като доброто разпределение на температурата, позволява да се пече на по-ниска температура и по този начин се запазва ароматно и крехко месото и се губи по-малко от теглото му. Вентилираната фурна е изключително подходяща за приготвяне на риба, тъй като без да е нужна добавка на ароматизиращи бульони и сосове, тя запазва вкусовите си качества и външен вид. При зеленчуците отлични резултати се постигат при приготвянето на чушки, тиквички, патладжани и др.
Що се отнася до десертите, добри резултати се получават при печенето на козунаци, пандишпани, бриош, кроасани.
Тази система може да се използва за размразяване на
"бели" и "червени" меса, хляб, риба като термостатът се постави в позизия между 80 и 100 С. За размразяване на по-деликатни храни поставете на позиция 50 С или използвайте самото циркулиране на студен въздух като термостатът е в позиция 0 С.


Печене на грил

- Позиция на термостата "**M**": между **50**°C и **Max**
Печенето на грил се извършва посредством термично еднопосочно греене отгоре надолу. Печенето на тази висока температура позволява месото да се запича бързо отгоре при което се съхранява ароматът му и остава крехко.
Горещо се препоръчва при приготвянето на ястия, които изискват добро изпичане на повърхностния слой: напр. филета, бифтек, хамбургери и др.

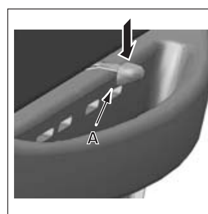

Двоен грил

- Позиция на термостата "**M**": между **50**°C и **Max**
Този грил е по-голям от средния и има изцяло нов дизайн: повишена ефективност при приготвянето на ястия с 50%. При използване на тази функция на фурната, се елиминират онези участъци на фурната, в които обикновено въздухът не е затоплен.
Внимание: При ползване на грила (точка 3, 4), вратата на фурната трябва да бъде затворена. Така ще получите най-добри резултати и ще спестите енергия.(около 10%) Поставете тавата, в която ще се стича мазнината на най-ниското ниво.


Вентилиран двоен грил

- Позиция на термостата "**M**": между **50**°C и **Max**
Обединява еднопосочното термично греене и усилена циркулация на въздуха във фурната. Това не позвлява изгаряне на повърхностния слой, тъй като топлината прониква дълбоко в ястието.Чрез тази система на печене се постигат изключителни резултати при приготвянето на шишчета от месо и зеленчук, свински бутове, агнешки котлети, свинско филе и др.Системата е превъзходна за приготвяне на всички видове риба.
При тази функция също се включва моторчето на шиша (при моделите, където е монтирано)
Забележка: Когато използвате грила **вратата на фурната трябва да бъде затворена.**

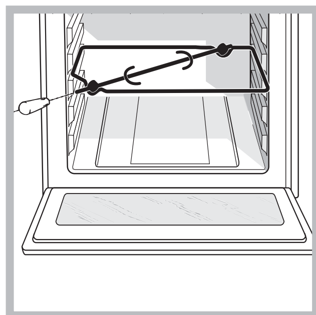
Ключалка на вратата



Някои модели са оборудвани с ключалка на вратата, която се намира между командното табло и вратата на фурната. За да отворите вратата, повдигнете палчето"**A**" показано на фигурата по-долу.

BG

Въртящ се шиш



При работа с грила следвайте инструкциите:

а) поставете тавата на първо ниво;

б) поставете специалната кука на шиша на четвърто ниво и поставете края на шиша в отвора на гърба на фурната;

в) за да включите въртящия се шиш, поставете ключа (**L**) в позиция

Практични съвети за печене

Фурната предлага ред възможности за печене по най-подходящия начин.Различните функции позволяват топлината да се насочва оптимално: отгоре, отдолу, равномерно и с необходимия интензитет. С времето ще се научите добре да работите с Вашата печка-ето защо следващите забележки ще са Ви от полза само в началото, докато не сте натрупали все още личен опит.

Предварително затопляне на фурната

Ако е необходимо предварително затопляне на фурната (обикновено при приготвяне на пандишпани), може да използвате **"функция пица"** (положение 3) за достигане на желаната температура възможно най-бързо и за спестяване на енергия. След като ястието е поставено във фурната можете да изберете най-подходящата програма за печене.

Едновременно печене на няколко нива

Само програмата вентилирано печене Ви позволява да ползвате две нива едновременно. «**вентилирана фурна**". Скарите трябва да се поставят на трите централни нива, тъй като най-горното и най-долното ниво се нагряват най-много, което може да доведе до прегаряне на ястията. Ако се използват трите нива едновременно, за приготвянето на ястието поставено на средното ниво ще е необходимо по-дълго време, т.е. оставете го във фурната няколко минути повече. Ако приготвяте ястия на трите нива едновременно , поставете ястието, което се нуждае от най-ниска температура на печене(обикновено сладкиши) на средното ниво.

Печене на грил

Фурната Ви позволява да използвате два различни метода на печене на грил.

Използвайте функция "**Грил**" за по-малки порции. Консумацията на енергия при тази функция е само 1200 W; тази функция е идеална за малки порции и ястия.

Сложете храната в центъра на грила, тъй като само централния нагревател е включен. Ако сте поставили храната в ъглите на фурната, няма да има възможност да се изпече равномерно.

Функция «**Грил**" Ви позволява да поставяте храната по цялата повърхност на грила. Използвайте тази функция когато сте разпределили равномерно храната под грила и желаете развномерно изпичане.

Важно: Винаги при ползване на грила добре затваряйте вратата на фурната. По този начин пестите енергия (около 10%) и ще постигнете отлични резултати.

Когато използвате печене на грил, препоръчваме печене на максимална температура, при което се използва оптимално инфрачервеното лъчение. Това не означава, че при необходимост не можете да ползвате и печене на по-ниска температура, чрез завъртане на ключа на термостата

При печене на грил, поставете решетката на ниво (виж таблица за ползване на фурната), а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, като по този начин се избягва изтичане на мазнина по дъното фурната.

Функция **"Вентилиран двоен грил"** е особено подходяща за бързо запичане на ястия, тъй като разпределението на топлината позволява не само получаването на загар, но и изпичане отдолу. Също така може да се използва за печене на големи късове месо. Нещо повече, тази функция може да се използва за получаване на кафяв загар в края на печенето.

Когато използвате тази функция поставете скарите на ниво 3 или 4 (виж таблица за ползване на фурната)а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, като по този начин се избягва изтичане на мазнина по дъното на фурната. В случай, че използвате тази функция заедно със шиш (само за някои модели), едновременно с това можете да печете ястия в тавичката, поставена на ниво 1, напр. картофи, и др.

Печене на сладкиши

Сладкишите трябва да се пекат в предварително загрята фурна.(подгрявайте я предварително около 10-15мин.) Температурата нормално е около 160°C/200°C

Приготвяне на пица

За отлични резултати при приготвяне на пица

използвайте функция **“Фурна Пица”**(позиция 3):

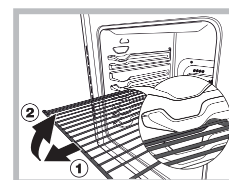
- Загрейте предварително фурната за около 15 минути;
- Използвайте алуминиева тава за пица която поставяте върху алуминиевата поставка (в окомплектовката на печката). Ако се използва тавичката на фурната, времето за печене ще се удължи и трудно ще се получи хрупкав вкус.

- При печене на пица, не отваряйте често вратата на фурната.
- Ако пицата е приготвена с много продукти(три или четири), препоръчваме да поставите кашкавала през втората половина от печенето.

Печене на месо и риба

При печене на “ бяло месо”, птици и риба използвайте ниски температури(150°C-175°C). За “червени” меса, които трябва да са добре изпечени отвън и да се запазят ароматни и сочни, е добре да започнем печенето на висока температура (200°C-220°C) за кратко време като впоследствие намаляваме температурата.По принцип, колкото по-голямо е количеството месо, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето за печене.Поставете месото в средата на решетката и поставете под нея тавата за събиране на мазнините. Поставете решетката в средата на фурната.Ако искате повече топлина отдолу, поставете решетката на първата степен отдолу.

ВНИМАНИЕ! Фурната е снабдена със система за застопоряване на решетките, която позволява тяхното изваждане, без те да излизат извън фурната.(1)
За да извадите напълно решетките, както е показано на картинката, е достатъчно да ги повдигнете, като ги хванете откъм предната част, и да ги издърпате (2).



BG

Практични съвети за печене

Поз. на ключа на фурната	Вид ястие	Тегло (кг)	Степени на фурната отдолу	Време за загряване (минути)	Позиция на термостата	Време за печене (минути)
1 Статична фурна	Патешко	1	3	15	200	65-75
	Телешко печено	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити	-	3	15	180	15-20
	Масленки	1	3	15	180	30-35
2 Фурна за сладкиши	кексове	0.5	3	15	180	20-30
	Пайове	1	2/3	15	180	45-50
	Плодови кексове	-	3	15	180	40-50
	Пандишпани	-	3	15	160	25-30
3 Фурна за пизи	Пица	0.5	3	15	220	15-20
	Телешко печено	1	2	10	220	25-30
	Пилешко	1	2/3	10	180	60-70
4 Вентилирано печене	Пица (на 2 нива)	1	2-4	15	230	15-20
	Лазаня	1.8	3	10	180	30-35
	Запечени макарони	1	3	10	180	20-30
	Запечена паста	1.5	3	10	180	20-30
	Агнешко	1.5	2	10	180	40-45
	Пиле с картофи	1	2-4	15	200	60-70
	Скумрия	1	2	10	180	30
	Морски плодове	1.5	2	10	180	55-60
	Плодов пай	1	3	10	160	40-50
	Целувки(на 2 нива)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Бисквити(на 2 нива)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Пандишпан(на 2 нива)	1	2-4	10	165	20-25
	Запечена паста(на 2 нива)	2.5	2-4	15	200	35-40
5 Печене на грил	Риба филе	1	4	5	Max	8
	Морски плодове	1	4	5	Max	4
	Бяла риба	1	4	5	Max	10
	Зеленчуци на грил	1	3/4	5	Max	8-10
6 Двоен грил	Телешки пържоли	1	4	5	Max	15-20
	котлети	1.5	4	5	Max	20
	Хамбургери	1	3	5	Max	7
	Препечени сандвичи	n.° 4	4	5	Max	5
	Печене на шиш					
	Телешко на шиш	1.0	-	5	Max	70-80
	Пилешко на шиш	2.0	-	5	Max	70-80
7 Вентилиран Двоен Грил	Пиле на грил	1.5	2	5	200	55-60
	Сепия	1.5	2	5	200	30-35
	Пиле на шиш с картофи (в	1.5	-	5	200	70-75
	тавичката	-	2	5	200	70-75
	Печене на шиш					
	Телешко на шиш	1.5	-	5	200	70-80
	Пиле на шиш	1.5	-	5	200	70-80
	Агнешко на шиш	1.5	-	5	200	70-80
	Шашлик (само при някои модели)					
	Месен кебап	1.0	-	5	Max	40-45
	Зеленчуков кебап	0.8	-	5	Max	25-30

Важно: Времената за печене са приблизителни и могат да варират съобразно Вашия вкус. При печене на грил поставете решетката на най-ниското ниво, а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, която да не се разлива по дъното на фурната

BG

Електронен програматор

Тази функция Ви позволява да програмирате фурната или грила както следва:
- забавен старт за определено време;
- незабавен старт за определено време;
- таймер.

Функции на бутоните:

: таймер- часове и минути;
: време за печене;
: край на печенето;
: задаване на времето за печене- низходящо;
: задаване на времето за печене- възходящо.

Как да нагласите цифровия часовник.
След като уреда бъде свързан към електрическата мрежа или когато е имало прекъсване на ел.захранване, часовникът автоматично ще се нулира **0:00** и ще започне да мига.

- Натиснете бутоните и последователно и нагласете точното време (в рамките на 4 секунди), използвайки бутоните и .

  Бутонът нагласява времето възходящо.

  Бутонът нагласява времето низходящо.

Когато се наложи да сверите часовника, изпълнете същата процедура.

Ръчен режим на работа на фурната
След сверяване на времето, програматорът автоматично се превключва на ръчен режим.
Внимание: За да включите ръчен режим на работа след като е използван “автоматичен” режим, натиснете бутоните и едновременно.

Как да програмирате фурната
Продължителността на програмата за печене, както и времето когато ще завърши трябва да бъдат зададени. Ако предположим, че времето изписано на таймера е 10:00:

1. Завъртете ключовете за управление на фурната, задавайки желаната функция и температура (напр. статична фурна, 200°C);
2. Натиснете бутон и нагласете времето за печене (в рамките на четири секунди) използвайки бутоните и . Нека предположим, че нагласеното време за печене е 30 минути. На дисплея ще се изпише както следва:

   A 0:30

   След като бутонът бъде освободен, текущото време ще се изпише на дисплея след около 4 секунди заедно със символа и буквата “**A**” (AUTO);
3. Натиснете бутона и използвайте бутоните и за да нагласите времето, когато програмата за печене трябва да свърши. Нека предположим това време е 13:00.

   A 13·00
4. След като бутонът бъде освободен, текущото време ще се изпише на дисплея след около 4 секунди:

   A 10·00

Буквата **“A”** ще седи изписана, за да Ви напомня, че продължителността и краят на печенето са били програмирани в автоматичен режим. В този случай фурната ще се включи автоматично в 12:30 и ще се изключи след 30 минути. След като фурната се включи, символът ще седи изписан през цялото време на печене. През което и да е време на печенето продължителността на процеса може да се изпише чрез натискане на бутона , а пък краят - чрез натискане на бутона .
След като изтече времето на печене, таймерът ще зазвъни в продължение на няколко минути; за да го изключите, просто натиснете който и да е от бутоните, с изключение на бутоните и .

Незабавен старт за определено време
Ако е програмирано само продължителността на печене (точки 1 и 2 от “Как да програмирате фурната”), тогава фурната ще се включи веднага.

Нулиране на вече зададена програма
Натиснете бутони и едновременно.

Таймер
Таймерът работи като отброява зададен период от време. Тази функция на таймера не включва и изключва фурната. Той само издава звуков сигнал, когато времето е изтекло.
Когато бутонът е натиснат на дисплея се изписва:

0:00

Тогава използвайте бутоните и за да нагласите желаното време. След освобождаването на бутона, таймерът ще започне да отброява и текущото време ще се изпише.

10:00

След като изтече времето ще прозвучи звуков сигнал, който може да бъде спрян чрез натискане на който и да е от бутоните (с изключение на бутоните и). При това положение символът също ще загасне.

Корекция/Нулиране на информацията
- Въведената информация може да бъде променена по всяко време чрез натискане на съответния бутон и на бутоните и .
- Когато информацията за продължителността на печенето

Използване на стъклокерамичния готварски плот

е нулирана, информацията за край на печене също се нулира автоматично и обратно.

- Ако фурната е била програмирана няма да бъде възприет край на печенето, ако то е преди началото на процеса.

Регулиране нивото на звуковия сигнал
След като изберете и потвърдите зададеното на часовника с бутона — можете да регулирате нивото на звука на алармата.

! Лепилото, използвано при поставяне на уплътненията, оставя маслени следи върху стъклото. Препоръчва се, преди да използвате уреда, да отстраните тези следи със специфичен продукт за поддържане, които не е абразивен. През първите няколко часа на работа може да се усети миризма на гума, която все пак бързо ще изчезне.

Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зона за печене, завъртете съответния превключвател по посока на часовата стрелка.
За да я изключите, трябва да завъртите превключвателя в посока, обратна на часовата стрелка, до достигане на положение “0”.
Запалването на следящия светлинен индикатор за работа на ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ПЛОЧИ показва, че поне една от плочите за готвене е включена.

СЗони за готвене

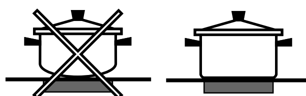
Плотът е оборудван с електрически излъчващи и hi-lite нагреватели. Когато те работят, следните области върху плота стават червени:
А. Зоната за готвене с излъчващи нагреватели.
Б. Зоната за готвене с разширяем hi-lite нагревател.
В. Зоната за готвене с hi-lite нагревател.
Г. Светлинният индикатор за остатъчна топлина: Той показва, че температурата на съответната зона за готвене е над 60°C, дори и когато нагревателят е изключен, но е още горещ.

Зони за готвене с hi-lite/излъчващи нагреватели
Те отделят топлина чрез излъчване от hi-lite/излъчващите нагреватели, които имат. Те имат свойства, подобни на газовите котлони: управляват се лесно и бързо достигат зададената температура, а вие практически виждате мощността им.

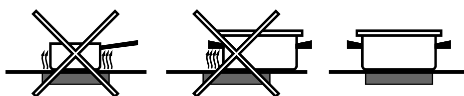
Позиция	Нормален или бърз котлон
0	загасен
1	Варене на зеленчуци, риба
2	Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул.
3	готвене, задушаване- слабо и по-силно
4	За печене- умерено
5	За печене- по-силно
6	За бързо сваряване

Практически съвети за използване на плота за готвене

- Използваите тенджери с равно дъно и по-дебели стени, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона;



- използваите тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагряващата зона, за да се гарантира пълно използване на топлината;



- проверяваите винаги дъното на тенджерите да бъде идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално; така и тенджерите, и плотът за готвене ще имат по-голяма дълготрайност;
- избягваите употребата на тенджери, използвани за готвене с газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която ще загуби способността си да прилепва плътно;
- никога не оставяите зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъи като тя може да се повреди.

Описание на нагревателите
Кръглият излъчващ/hi-lite нагревател става червен 10-20 секунди след като се включи.
Кръглите излъчващи/hi-lite нагреватели осигуряват равномерно разпределение на топлината в допълнение към техните обичайни предимства.
Hi-lite/излъчващите нагреватели отделят големи количества топлина и светлина веднага след като се включат, предлагайки следните практически предимства:

BG

- бързо загряване (също като газов котлон)
- бързо охлаждане
- равномерна температура по цялата повърхност (благодарение на кръглите нагревателни елементи)

Разширяеми излъчващи зони за готвене.
Те работят по начин, подобен на традиционните зони за готвене, и могат да бъдат разпознати по техните разширяеми зони за нагряване. Можете да включите само малката вътрешна зона за готвене или и двете едновременно.

Предпазни мерки и препоръки

BG

! Този уред е произведен в съответствие с международните норми за безопасност при работа. Тези предупреждения са дадени от съображения за безопасност и трябва да бъдат прочетени внимателно.

Общи правила за безопасност

- Готварският плот от стъклокерамика е устоичив на температурни колебания и на удари. Все пак, трябва да се има предвид, че остриета или заточени кухненски прибори могат да счупят готварския плот. Ако това се случи, незабавно изключете щепсела на печката от мрежата и се обърнете само към оторизиран технически сервиз, като изискате използването на оригинални резервни части. Неспазването на гореизложеното може да се отрази на безопасността на уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздействие на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, приведени в тази книжка. Всяка друга употреба (например за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 - подклас 1 (вградени между два мебела).
- Децата да се държат настрана от уреда.
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със захранващите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запушваите отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Винаги използваите ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използваите запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяите запалим материал в долното отделение или във фурната: ако уредът неочаквано заработи, може да се запали.
- Когато уредът не се използва, винаги проверяваите превключвателите да бъдат в положение •.
- Не изваждаите щепсела от контакта за електрически ток, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършваите операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.
- Ако уредът се повреди, никога не се опитваите да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт.
- Не опираите тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Не позволяваите деца или неопитни лица да използват печката без наблюдение. • Ако поставите печката на поставка, вземете предпазни мерки да не се плъзне.

Преработване на отпадъци

- Преработване за отпадъци на опаковъчния материал: придържаите се към местните норми, по този начин опаковките ще могат да се използват повторно.
- Европеиската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклиране на съставящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контеинер за боклук, които напомня задължението за разделно събиране на отпадъците.
  Извадените от употреба електродомакински уреди могат да се предадат на обществена служба за събиране на отпадъците, могат да се занесат в специално предназначените за това от общината зони, или ако това е предвидено от закона на съответната държава, да се върнат на дистрибуторите, закупуваики същевременно ново изделие от същия вид.
  Всички основни производители на електродомакински уреди работят активно по създаването и управлението на системи за събиране и преработване на извадените от употреба уреди.

Пестене и опазване на околната среда

- Когато използвате фурната в интервалите от време от късния следобед до ранните сутрешни часове, съдеиствате за намаляване на натоварването на потребление на електрическите компании.
- Препоръчва се печенето на програма ГРИЛ да се извършва винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно наи-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (около 10 %).
- Уплътненията трябва да се поддържат винаги ефикасно деистващи и чисти, за да прилепват плътно към вратата и да не водят до загуба на топлина.

Поддръжка и почистване

INDESIT

BG

Изключете уреда

Преди да извършите операции по уреда, тои трябва да бъде изключен от мрежата за електрическо захранване.

Почистване на фурната

! Не използваите парна струя за почистване.

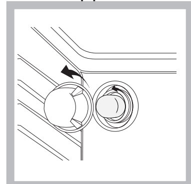
- Вътрешните емаилирани или изработени от неръждаема стомана части и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Ако петната са трудно отстраними, използваите специфични продукти за почистване. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използваите абразивни прахове или корозиращи съставки.
- Препоръчително е да почиствате фурната отвътре след всяко използване, докато е още леко топла. Използваите топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягваите използването на абразивни вещества.
- Стъклото на вратата на фурната се почиства с неабразивна гъба и препарати и се изсушава с меко парче плат. Не използваите груби абразивни материали или заточени метални приспособления за изстъргване, защото те могат да издраскат повърхността и да нарушат целостта на стъклото.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.

Проверка на уплътненията на фурната

Проверяваите периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случаи, че то се окаже повредено, обърнете се към Сервиза за техническо обслужване и ремонт. Препоръчва се фурната да не се използва, докато не бъде ремонтирана.

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата



мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (*виж фигура*).
2. Извадете лампичката и подменете с аналогична: напрежение 230V, мощност 25 W, свързване E 14.
3. Поставете отново капачето и свържете фурната към електрическата мрежа.

! Не използвайте лампата на фурната за осветяване на помещението.

Почистване на стъклокерамичния готварски плот

! Избягваите използването на абразивни или корозионни препарати за почистване, като спреи флакони за барбекю и фурни, продукти за почистване на петна и продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна повърхност: те могат да издраскат непоправимо повърхността.

- Достатъчно е само да измиете готварския плот с влажна гъба и да го изсушите с домакинска абсорбираща хартия.
- Ако плотът е силно замърсен, изтъркаите го със специален препарат за почистване на повърхности от керамично стъкло, изплакнете го и го изсушете.
- За отстраняване на натрупана нечистотия в по-голямо количество се използва специална стъргалка (не е в комплект с доставката). Почистваите веднага след като е възможно, без да чакате уредът да изстине, за да избегнете втвърдяването на остатъци от замърсяване. Могат да се постигнат отлични резултати чрез използване на гъба от тел от неръждаема стомана – специфична за плотове от керамично стъкло – напоена с вода и сапун.
- Ако върху готварския плот са се стопили предмети или материали като пластмаса или захар, те трябва незабавно да се отстранят със стъргалката, докато повърхността е още топла.
- След почистване плотът може да се обработи със специфичен продукт за поддръжка или защита: невидимият филм, оставен от този продукт предпазва повърхността от случаино излени вещества по време на печене. Препоръчва се тези операции по поддръжката да се извършват, докато уредът е още леко топъл (не горещ) или студен.
- Винаги помнете, че плотът трябва да се изплаква с чиста вода и внимателно да се изсушава: остатъците от продукти биха могли всъщност да образуват нагар при следващото готвене.

Почистващи препарати за керамичния плот	**Налични в:**
Специална шпатула тип Ceran	Магазини Направи си Сам
Резервни остриета за шпатули	Магазини Направи си Сам, Супермаркети, дрогерии.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Супермаркети, Хипермаркети, Магазини за перилни препарати.

Почистване на неръждаемата стомана

Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

Техническо обслужване

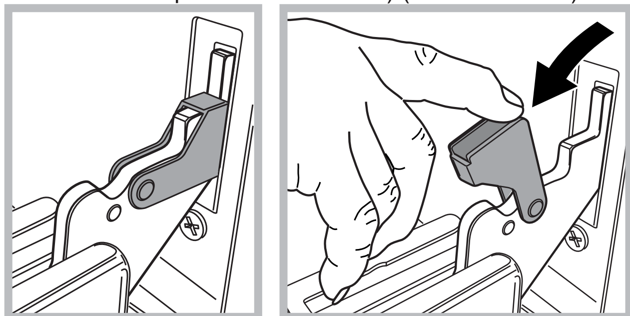
Съобщете:

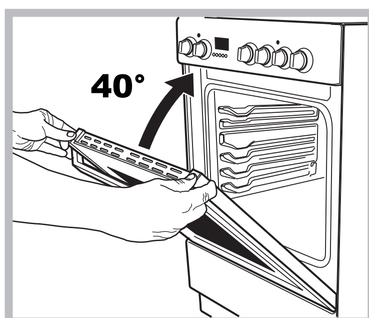
- Модела на машината (Mod.)
- Серииния номер (S/N)

Тези последни сведения се намират в табелката с характеристиките, поставена върху уреда и/или върху опаковката.

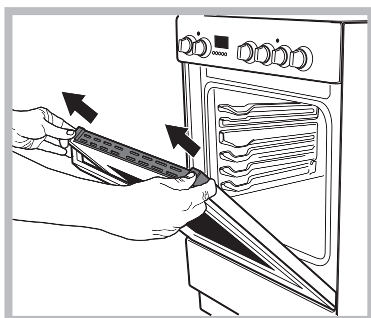
Демонтаж и монтаж на вратата на фурната:

1.Отворете вратата
2.Напълно завъртете назад шарнирните скоби на вратата на фурната (виж снимката)
3.Затворете вратата докато скобата спре (вратата ще остане отворена на около 40°) (виж снимката)

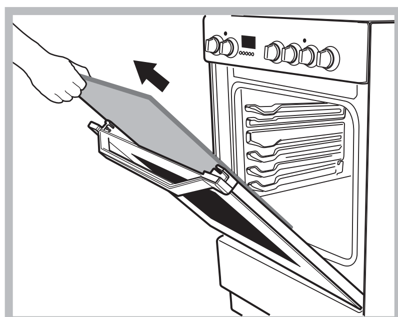




4.Натиснете бутона на горния профил и издърпайте профила (виж снимката)

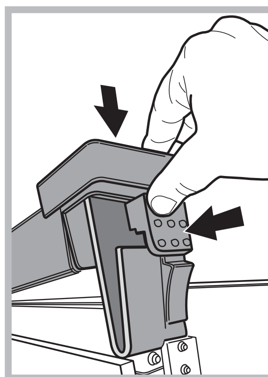


5.извадете стъклото и почистете както е посочено глава: „Поддръжка и почистване”



6.Сменете стъклото.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната не трябва да се използва при свалено вътрешно стъкло!
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху панела да не е обърнат обратно и да може лесно да се чете.
7.Сменете профила, едно кликване ще покаже, че частта е правилно разположена.
8. Отворете вратата докрай.
9.Затворете опорите (виж фотото).



10.Сега вратата може да се затвори докрай и фурната може да започне да работи нормално.

Installation

INDESIT

DE

! Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig, bevor Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen. Diese enthält wichtige Informationen über die sichere Installation und den Betrieb des Geräts.

! Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für spätere Einsichtnahmen auf. Vergewissern Sie sich, dass die Anleitung bei einem Verkauf, einer Weitergabe oder einem Transport des Geräts nicht verloren geht.

! Das Gerät muss von qualifiziertem Personal gemäß der Anleitung installiert werden.

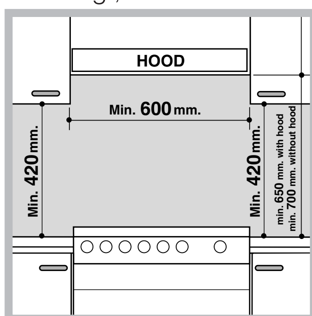
! Erforderliche Anpassungen oder Wartungsarbeiten dürfen erst dann durchgeführt werden, wenn der Herd von der Stromversorgung getrennt wurde.

Aufstellung und Nivellierung

! Es ist möglich, das Gerät entlang von Schränken zu installieren, deren Höhe jene des Kochfeldes nicht überragt.

! Vergewissern Sie sich, dass die Mauer, die mit der Rückseite des Geräts in Kontakt ist, aus nicht entflammbarem, hitzebeständigem Material besteht (T 90 °C).

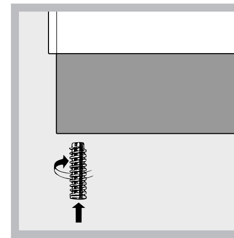
So installieren Sie das Gerät korrekt:
- Stellen Sie es in der Küche, im Esszimmer oder in einem Wohnraum auf (nicht im Badezimmer).
- Wenn die Oberseite des Kochfeldes die Schränke überragt, muss das Gerät in einem Abstand von mindestens 200 mm installiert werden.



- Wenn der Herd unterhalb eines Wandschranks installiert wird, muss zwischen dem Schrank und der Oberseite des Kochfeldes ein Mindestabstand von 420 mm eingehalten werden.

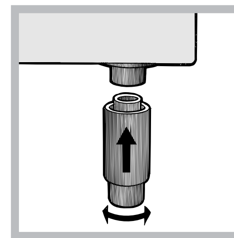
Dieser Abstand sollte auf 700 mm erhöht werden, wenn die Wandschränke entflammbar sind (siehe Abbildung).

- Bringen Sie hinter dem Herd oder weniger als 200 mm von dessen Seiten entfernt keine Blenden an.
- Ein etwaiger Dunstabzug muss gemäß den Anweisungen in der entsprechenden Gebrauchsanleitung installiert werden.



Nivellierung

Wenn das Gerät nivelliert werden muss, schrauben Sie die Justierfüße an jenen Stellen an, die in jeder Ecke des Herdsockels vorhanden sind (siehe Abbildung).

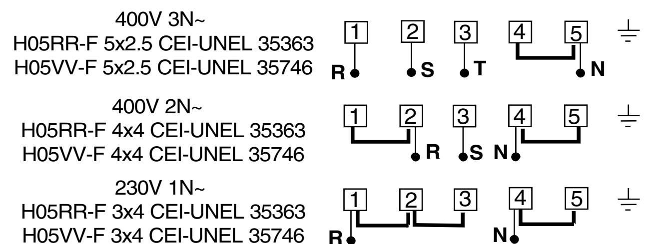


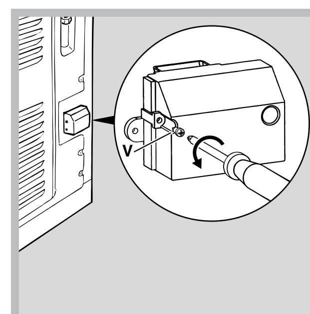
Die Füße* passen in die Spalten auf der Unterseite des Herdsockels.

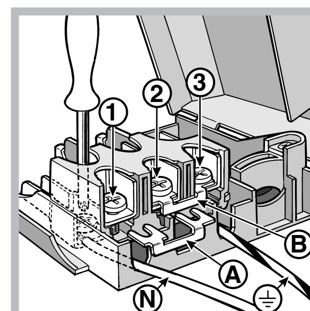
Elektrische Anschlüsse

Anschluss des Stromkabels

Das Kabel sollte für die Art des elektrischen Anschlusses geeignet sein und folgendem Anschlussdiagramm entsprechen:







So installieren Sie das Stromkabel richtig:

1. Lockern Sie die Schraube V am Klemmbrett und ziehen Sie an der Abdeckung, um sie zu öffnen (siehe Abbildung).
2. Bringen Sie die Anschlusshalter A (siehe Abbildung) gemäß dem oben angegebenen Anschlussdiagramm an. Das Klemmbrett ist für einen einphasigen 230 V-Anschluss konzipiert: Die Klemmen 1, 2 und 3 sind miteinander

verbunden; die Steckbrücke 4-5 befindet sich im unteren Bereich des Klemmbretts.
3. Bringen Sie die Drähte N und ⏚ wie im Diagramm angegeben an (siehe Abbildung) und fahren Sie mit dem Anschluss fort, indem Sie die Klemmschrauben so weit wie möglich festziehen.
4. Bringen Sie die restlichen Drähte auf den Klemmen 1-2-3 an und ziehen Sie die Schrauben fest.
5. Befestigen Sie das Stromkabel, indem Sie die Klemmschraube festziehen.
6. Schließen Sie die Abdeckung des Klemmbretts, indem Sie die Schrauben V festziehen.

Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz

Installieren Sie einen standardisierten Stecker, der der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Last entspricht (siehe Tabelle der technischen Daten).
Das Gerät muss über einen omnipolaren Schutzschalter direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, wobei zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden muss. Der Schutzschalter muss für die angegebene Ladung geeignet sein und den Bestimmungen von NFC 15-100 entsprechen (die Erdungsleitung darf nicht durch den Schutzschalter unterbrochen werden). Das Stromkabel muss so ausgerichtet werden, dass es nicht mit Temperaturen von über 50 °C in Kontakt gerät.

Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass

- das Gerät geerdet ist und der Stecker den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Geräts Stand halten kann.
- die Spannung im auf dem Typenschild angegebenen Bereich liegt.
- die Steckdose mit dem Stecker des Geräts kompatibel ist. Wenn die Steckdose nicht mit dem Stecker kompatibel ist, bitten Sie einen autorisierten Techniker, diesen auszutauschen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

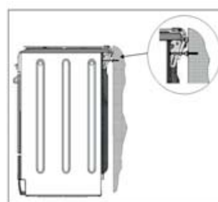
! Sobald das Gerät installiert ist, müssen das Stromkabel und die Steckdose einfach zugänglich sein.

! Das Kabel darf nicht verbogen oder eingedrückt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig geprüft werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

! Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn diese Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

TABELLE DER EIGENSCHAFTEN	
Abmessungen	Breite: 42,4 cm Höhe: 34,0 cm Tiefe: 41,0 cm
Volumen	60 l
Nutzabmessungen in Zusammenhang mit dem Ofenfach	Breite: 42 cm Höhe: 23 cm Tiefe: 44 cm
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
Ceranfeld **Vorne links** **Hinten links** **Hinten rechts** **Vorne rechts** **Max. Ceranfeld-Verbrauch**	 1.200 W 1.700/1800* W 1.200 W 1.700/700* W 5.800-5.900 W
ENERGIEZEICHEN	Richtlinie 2002/40/EG über Zeichen von Elektroöfen. Standard EN 50304 Energieverbrauch bei natürlichem Konvektionserhitzungsmodus: Konvektionsmodus ____ Angegebener Energieverbrauch bei erzwungenem Konvektionsglaserhitzungsmodus: Backmodus.
CE	Dieses Gerät entspricht folgenden EWG-Richtlinien: 2006/95/EG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und Änderungen; 04/108/EGW vom 15.12.2004 (Elektromagnetische Kompatibilität) und Änderungen; 93/68/EWG vom 22.07.1993 und Änderungen. 2002/96/EWG 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



Sicherheitskette

! Um ein Kippen des Geräts zu verhindern, beispielsweise durch ein Kind, das auf die geöffnete Ofentür klettert, MUSS die Sicherheitskette installiert werden!
Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mitgeliefert) an der hinter dem Herd liegenden Wand in der gleichen Höhe der Befestigung der Kette am Herd befestigt werden muss.
Wählen Sie die für die Wand hinter dem Gerät passende Schraube und Schraubenverankerung aus. Wird eine Schraube mit einem Schraubenkopf kleiner als 9 mm verwendet, muss eine Unterlegscheibe eingesetzt werden.
Betonwände erfordern Schrauben mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm.
Befestigen Sie die Kette an der Rückwand des Herd und an der Wand, wie in der Abbildung gezeigt. Nach der Installation sollte die Kette gespannt und parallel zum Fußboden sein.

Inbetriebnahme und Benutzung

INDESIT

DE

Gebrauch des Ofens

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine halbe Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Lüften Sie den Raum gut durch, bevor Sie den Ofen ausschalten und öffnen. Es kann ein leicht unangenehmer Geruch entstehen. Es handelt sich hier um die Schutzmittel, die während der Herstellung verwendet wurden und nun mit der Hitze verbrennen.

! Bevor Sie das Gerät verwenden, entfernen Sie alle Plastikfolien an den Seiten des Geräts.

! Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Ofenboden, da die Emaillierung sonst beschädigt werden kann.

1. Wählen Sie die gewünschte Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER.
2. Wählen Sie die für die gewählte Garart empfohlene oder die gewünschte Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER.

Eine Liste mit einer detaillierten Beschreibung der Gararten und empfohlenen Temperaturen ist in der entsprechenden Tabelle zu finden (siehe Praktische Garhinweise).

Während des Garvorgangs kann man jederzeit
- die Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER ändern.
- die Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER ändern.
- den Garvorgang anhalten. Drehen Sie hierzu den FUNKTIONSWÄHLER auf die Position „0“.

! Bei den mit elektronischem Programmierer ausgestatteten Geräten müssen bei Einsatz des Elektro-Backofens die Tasten und gleichzeitig gedrückt werden (auf dem Display erscheint das Symbol), bevor die gewünschte Garfunktion eingestellt wird.

! Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

! Stellen Sie das Gargut immer auf die mitgelieferten Roste.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Wenn diese eingeschaltet ist, heizt der Ofen. Sobald im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht wird, erlöscht die Leuchte. Jetzt schaltet sich die Kontrollleuchte im Wechsel ein und aus und zeigt damit an, dass das Thermostat in Funktion ist und die eingestellte Temperatur konstant hält.

Backofenlicht

Sobald der FUNKTIONSWÄHLER auf eine andere als die Position „0“ gestellt wird, schaltet sich das Backofenlicht ein. Es bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Wird der Schalter auf die Position gestellt, schaltet sich das Licht ein, ohne dass der Backofen jedoch in Betrieb genommen wird.

Den Kochvorgang mit der elektronischen Programmiereinheit planen*

Uhr einstellen
Nach dem Netzanschluss oder einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige 0.00.
Zur Einstellung der Uhrzeit:
1. gleichzeitig die Tasten GARZEIT und GARZEITENDE drücken;
2. innerhalb von 4 Sekunden stellen Sie die genaue Uhrzeit ein und zwar mit den Tasten + und −. Mit der Taste + wird die Zeit erhöht; mit der Taste − wird die Zeit gesenkt.
Nach Einstellen der Uhrzeit schaltet der Programmierer automatisch auf manuelle Betriebsweise.

Einstellen des Kurzzeitweckers
Mit dem Kurzzeitwecker kann ein Countdown eingestellt werden, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ausgegeben wird.
Einstellen des Kurzzeitweckers:
1. drücken Sie die Taste COUNTDOWN . Auf dem Display erscheint:

A 0:30

2. nun mit den Tasten + und − die gewünschte Zeit einstellen;
3. Der Countdown startet sofort nach Freigabe der Tasten und auf dem Display erscheint die laufende Uhrzeit:

10:00

4. nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Druck auf eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten + und −): das Symbol ausgeschaltet wird.

! Der Kurzzeitwecker dient nicht zur Steuerung des

Ein- und Ausschaltens des Backofens.

Lautstärkenregelung des Alarmsignals
Nach Auswahl und Bestätigung der Einstellung der Uhr kann über die Taste ⊟ die Lautstärke des Alarmsignals eingestellt werden.

Planung der Garzeit mit verzögertem Start
Zunächst werden das gewünschte Garprogramm und die Temperatur über die Drehknöpfe PROGRAMME und THERMOSTAT des Backofens gewählt.
Jetzt kann die Gardauer programmiert werden:
1. drücken Sie die Taste GARZEIT;
2. innerhalb von 4 Sekunden stellen Sie die Garzeit ein und zwar mit den Tasten ⊞ und ⊟. Wenn beispielsweise eine Garzeit von 30 Minuten eingestellt wird, dann erscheint auf dem Display:

A 0:30

3. wird die Taste nach 4 Sekunden wieder losgelassen, erscheint auf dem Display erneut die laufende Uhrzeit (zum Beispiel 10.00 Uhr) mit dem Symbol und dem Buchstaben A (AUTO):
Danach wird die Uhrzeit des Garendes programmiert:
4. drücken Sie die Taste GARZEITENDE;
5. innerhalb von 4 Sekunden stellen Sie das Garzeitende ein und zwar mit den Tasten ⊞ und ⊟. Soll die Garzeit beispielsweise um 13.00 Uhr enden, erscheint auf dem Diplay:

A 13·00

6. werden die Tasten nach 4 Sekunden wieder losgelassen, erscheint auf dem Display erneut die laufende Uhrzeit (zum Beispiel 10.00 Uhr) mit dem Buchstaben A (AUTO):

A 10·00

Nach dem vorgeschlagenen Beispiel schaltet sich der Backofen automatisch um 12.30 Uhr ein, um nach 30 Minuten wieder abzuschalten, also um 13.00 Uhr wieder aus.

Planung der Garzeit mit sofortigem Start
Der Vorgang ist der gleiche wie für die oben beschriebene Garzeitdauer (Punkte 1-3).

! Die aufleuchtende Anzeige A erinnert daran, dass Garzeit und Garende in der Funktion AUTO programmiert wurden. Um nach dem Garen wieder auf die manuelle Betriebsweise umzuschalten, drücken Sie nach jedem AUTO-Garen gleichzeitig die Tasten GARZEITDAUER und GARZEITENDE.

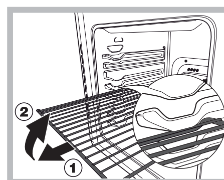
! Das Symbol bleibt mit dem Backofen über die gesamte Garzeit eingeschaltet.

Es ist jederzeit möglich, die eingestellte Garzeit über die Taste GARZEIT anzuzeigen und die Uhrzeit des Garzeitendes über die Taste GARZEITENDE. Am Ende der Garzeit ertönt ein Alarmsignal. Um es zu unterbrechen drücken Sie eine beliebige Taste mit Ausnahme der Tasten ⊞ und ⊟.

Zurücksetzen einer programmierten Garzeit
Drücken Sie gleichzeitig die Tasten GARZEIT und GARZEITENDE.

Die eingestellten Daten korrigieren oder löschen
Die gespeicherten Daten können jederzeit geändert werden durch Drücken der entsprechenden Taste (COUNTDOWN, GARZEIT oder GARZEITENDE) und der Taste ⊞ oder ⊟
Wird die Garzeit gelöscht, wird automatisch auch das Garende gelöscht und umgekehrt.
Bei programmierter Betriebsart akzeptiert das Gerät als Garende keine Zeiten, die vor dem vom Gerät selbst vorgesehenen Garbeginn liegen.

ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungs-system der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen. Um die Roste komplett auszuziehen, braucht man sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).



DE

Gararten

 **GARART**

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Das hintere Heizelement und der eingeschaltete Lüfter sorgen für eine sanfte und gleichmäßige Hitze im gesamten Ofen.
Diese Garart ist ideal zum Backen und Garen von empfindlichen Lebensmitteln, besonders für Kuchen, die aufgehen sollen, sowie für die Zubereitung von Törtchen auf drei Einschubböden gleichzeitig. Hier einige Beispiele: Windbeutel, süße und würzige Kekse, Salzgebäck, Biskuitrollen und kleine Portionen gratiniertes Gemüse usw.

KONVEKTION

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Bei dieser Einstellung schalten sich die oberen und unteren Heizelemente ein. Dies ist die klassische Heizart des Ofens, jedoch mit verbesserter Hitzeverteilung und einem reduzierten Energieverbrauch. Der Konvektionsofen ist nach wie vor unübertroffen zum Garen von Gerichten mit mehreren Zutaten, z. B. Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Stockfisch nach Ancona-Art, zarte Kalbfleischstreifen mit Reis usw. Auch Kalb- oder Rindfleischgerichte (Schmorbraten, Schmorgerichte, Gulasch, Wild, Schinken usw.), die langsam garen und oft begossen oder mit Flüssigkeit aufgefüllt werden müssen, gelingen hervorragend. Auch ist es nach wie vor die beste Garart für Kuchen und Früchte sowie für zugedeckte Pfannengerichte. Beim Garen mit Konvektion verwenden Sie jeweils nur eine Fettpfanne oder einen Rost, da sich sonst die Hitze nicht gleichmäßig verteilen kann. Mit den unterschiedlichen Einschubhöhen können Sie die Ober- und Unterhitze nach Ihren Wünschen ausbalancieren. Wählen Sie die passende Einschubhöhe je nachdem, ob Ihr Gericht mehr Ober- oder mehr Unterhitze benötigt.

 **UMLUFT**

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Es schalten sich die Heizelemente und der Lüfter ein. Die konstante und gleichmäßig im ganzen Ofen verteilte Hitze gart und bräunt die Lebensmittel gleichmäßig und über ihre gesamte Oberfläche. Mit dieser Garart können Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten, vorausgesetzt sie benötigen alle die gleiche Gartemperatur. Es können maximal zwei Einschübe gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Anweisungen im Abschnitt: „Garen mit mehr als einem Einschub“.
Die Umluft eignet sich besonders für Gerichte, die eine schöne Bräunung erhalten sollen oder besonders lange Garzeiten benötigen, wie zum Beispiel: Lasagne, überbackene Nudeln, Brathuhn und Kartoffeln usw. Darüber hinaus erlaubt die hervorragende Hitzeverteilung eine geringere Temperatur beim Braten. Damit geht weniger Saft verloren, das Fleisch bleibt zart und verliert weniger Gewicht beim Garen. Die Umluft eignet sich besonders zum Garen von Fisch, der auch mit nur wenigen Gewürzen schmackhaft wird und ein schönes Aussehen erhält.
Desserts: die Umluft ist auch für die Zubereitung von Hefeteigkuchen perfekt geeignet.
Auch eignet sich diese Garart zum schnellen Auftauen von weißem oder rotem Fleisch oder Brot. Stellen Sie hierzu die Temperatur auf 80 °C. Bei empfindlicheren Lebensmitteln verwenden Sie eine Temperatur von 60 °C oder aber Sie verwenden nur die Umluft und stellen Sie die Temperatur auf 0 °C.

 **OBERHITZE**

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Das obere Heizelement schaltet sich ein.
Diese Funktion kann zum Bräunen der gegarten Lebensmittel verwendet werden.

 **GRILL**

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Das obere Heizelement und der Drehspieß schalten sich ein.
Mit der sehr hohen und direkten Temperatur des Grills können Fleisch und Braten schön gebräunt werden, während der Bratensaft im Fleisch bleibt und es so zart macht. Der Grill eignet sich auch hervorragend für Gerichte, die eine hohe Temperatur an der Oberfläche benötigen: beispielsweise Rind, Kalb, Steaks, Filets, Hamburger usw.
Lassen Sie die Ofentür bei dieser Garart angelehnt, außer Sie verwenden den Drehspieß.
Einige Grillbeispiele sind im Abschnitt „Praktische Garhinweise“ enthalten.

 **GRILL MIT UMLUFT**

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 und 200 °C. Das obere mittlere Heizelement und der Lüfter schalten sich ein. Mit dieser Kombination wird die Leistungsfähigkeit der Hitzestrahlung in einer Richtung der Heizelemente mit der im Ofen zirkulierenden Luft verstärkt. Damit wird verhindert, dass die Lebensmittel an der Oberfläche verbrennen, und die Hitze kann tief in das Gargut eindringen. Hervorragende Ergebnisse werden beispielsweise mit Kebab aus Fleisch und Gemüse, Würsten, Rippchen, Lammkeulen, Huhn in pikanter Soße, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt. Diese Garart ist auch ideal zum Garen von Fischsteaks, zum Beispiel Schwertfisch, Thunfisch, gefüllter Tintenfisch usw.

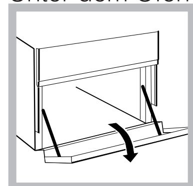
Programm **PIZZA**
Das untere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, ist die Position der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

! Die Gararten mit OBERHITZE, GRILL und GRILL MIT UMLUFT müssen immer mit geschlossener Ofentür verwendet werden.

! Stellen Sie den Rost bei OBERHITZE und GRILL auf Stufe 5 und die Fettpfanne zum Auffangen der Garflüssigkeiten (Fett und/oder Saft) auf Stufe 1. Stellen Sie den Rost bei GRILL MIT UMLUFT auf Stufe 2 oder 3 und die Fettpfanne zum Auffangen der Garflüssigkeiten auf Stufe 1.

Aufbewahrungsbereich unter dem Ofen

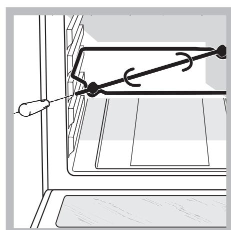
Unter dem Ofen befindet sich ein Fach zur Aufbewahrung vonZubehör oder großen Schüsseln. Ziehen Sie die Tür zum Öffnen nach unten (siehe Abbildung).



! Stellen Sie keine entflammbaren Gegenstände in das untere Ofenfach.

! Die Innenflächen des Fachs (wenn vorhanden) können heiß werden.
Garen auf mehreren Einschubstufen gleichzeitig

Drehspieß (nur bei einigen Modellen)



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (siehe Abbildung) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß in Betrieb, indem Sie den Knopf PROGRAMME auf oder stellen.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Praktische Back-/Brathinweise

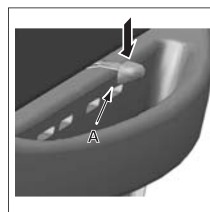
! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen Grill und Überbacken/Bräunen die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Echte Heißluft
- Verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2.Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

Grill
- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.



Türverriegelung
Einige Modelle sind mit einer Türverriegelung ausgestattet, die sich zwischen dem Bedienfeld und der Ofentür befindet. Zum Öffnen der Tür die Vorrichtung A hinunter drücken (siehe Abbildung).

Tipps zur Benutzung des Ofens

Einstellung Wählschalter	Lebensmittelart	Gewicht (kg)	Rostposition vom Ofenboden aus	Vorheizzeit (Minuten)	Einstellung Schalter Thermostat	Kochzeit (Minuten)
1 Konvektion	Ente	1	3	15	200	65-75
	Roastbeef	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen	-	3	15	180	15-20
	Torten	1	3	15	180	30-35
2 Gebäck	Kuchen	0.5	3	15	180	20-30
	Pasteten	1	2/3	15	180	45-50
	Plum Cake	-	3	15	180	40-50
	Biskuitkuchen	-	3	15	160	25-30
3 Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roastbeef	1	2	10	220	25-30
	Hähnchen	1	2/3	10	180	60-70
4 Umluft	Pizza (auf zwei Einschüben)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1.8	3	10	180	30-35
	Überbackene Nudeln	1	3	10	180	20-30
	Teigwaren	1.5	3	10	180	20-30
	Lamm	1.5	2	10	180	40-45
	Hähnchen + Kartoffeln	1	2-4	15	200	60-70
	Makrele	1	2	10	180	30
	Seebrasse	1.5	2	10	180	55-60
	Plum Cake	1	3	10	160	40-50
	Windbeutel (auf 2 Einschüben)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Plätzchen (auf zwei Einschüben)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Biskuitkuchen (auf zwei Einschüben)	1	2-4	10	165	20-25
	Überbackene Nudeln (auf zwei Einschüben)	2.5	2-4	15	200	35-40
5 Oberes Heizelement	Seezunge und Tintenfisch	1	4	5	Max	8
	Tintenfisch und Garnelen auf Spießen	1	4	5	Max	4
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilltes Gemüse	1	3/4	5	Max	8-10
6 Grill	Kalbssteaks	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1.5	4	5	Max	20
	Hamburger	1	3	5	Max	7
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Getoastete Sandwiches	Nr. 4	4	5	Max	5
	Mit Grill					
	Kalb auf dem Drehspieß	1.0	-	5	Max	70-80
	Hähnchen auf dem Drehspieß	2.0	-	5	Max	70-80
7 Umluft-Grill	Gegrilltes Hähnchen	1.5	2	5	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	2	5	200	30-35
	Hähnchen (auf dem Drehspieß)	1.5	-	5	200	70-75
	+ Kartoffeln (in der Auffangschale)	-	2	5	200	70-75
	Mit Grill					
	Kalb auf dem Drehspieß	1.5	-	5	200	70-80
	Hähnchen auf dem Drehspieß	1.5	-	5	200	70-80
	Lamm auf dem Drehspieß	1.5	-	5	200	70-80
	Mit Grill mit Mehrfach-Spieß (nur einige Modelle)					
	Fleisch-Kebab	1.0	-	5	Max	40-45
	Gemüse-Kebab	0.8	-	5	Max	25-30

Hinweis: Die Kochzeiten sind Richtwerte und können je nach persönlichem Geschmack unterschiedlich sein. Wenn Sie das Gerät als Grill, Doppelgrill oder Doppel-Umluftgrill benutzen, muss die Auffangschale immer auf dem ersten Rost von unten platziert werden.

Nutzung des Glaskeramik-Kochfeldes

DE

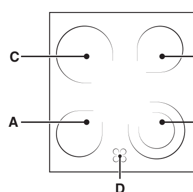
! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (einer nicht scheuernden Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden kann der Geruch verbrannten Gummis wahrzunehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Drehschalter nach rechts.
Zum Ausschalten drehen Sie den Drehschalter nach links bis auf "0".
Das Einschalten der Kontrollleuchte KOCHZONEN zeigt an, dass mindestens eine Kochzone des Kochfeldes in Betrieb ist.

Die Kochzonen

Das Kochfeld ist mit elektrischen Heizstrahl- und Hilite-Heizelementen ausgestattet. Wenn sie verwendet werden, leuchten folgende Teile des Kochfeldes auf:



A. Kochzone mit Heizstrahlelementen
A. Kochzone mit erweiterbarem Hilite-Heizelement
A. Kochzone mit Hilite-Heizelement
D. Resthitzekontrollleuchte: Sie zeigt an, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone 60° C überschreitet – auch dann, wenn das Heizelement abgeschaltet wurde, jedoch noch immer heiß ist.

Kochzonen mit Hilite-/Heizstrahlelementen
Diese Kochzonen erzeugen Hitze durch Strahlung mithilfe der Hilite-/Heizstrahlelemente. Sie weisen ähnliche Eigenschaften wie Gasbrenner auf: Sie sind einfach zu steuern und erreichen sehr rasch die eingestellten Temperaturen, wodurch ihre Leistung unmittelbar wahrgenommen wird.

Beschreibung der Heizelemente
Die runden Hilite-/Heizstrahlelemente färben sich 10 - 20 Sekunden nach ihrer Einschaltung rot.
Die runden Hilite-/Heizstrahlelemente garantieren eine gleichmäßige Hitzeverteilung, zusätzlich zu den gewöhnlichen Vorteilen, über die Hilite-/Heizstrahlelemente verfügen.
Hilite-/Heizstrahlelemente geben eine große Menge Hitze und Licht ab, sobald sie eingeschaltet sind und bieten dadurch folgende praktische Vorteile:

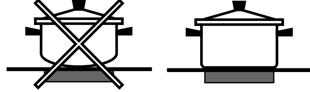
- schnelle Erhitzung (im Vergleich zu Gasbrennern)
- schnelles Abkühlen
- gleichmäßige Temperatur auf der ganzen Oberfläche (aufgrund der runden Heizelemente).

Erweiterbare Heizstrahlkochzonen
Sie arbeiten auf ähnliche Weise wie traditionelle Kochzonen und sind an ihrer erweiterbaren Kochzone erkennbar. Es ist nur möglich, die kleinere innere Kochzone oder beide einzuschalten.

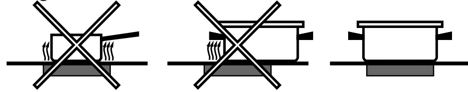
DE

Praktische Hinweise zum Gebrauch des Kochfeldes

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt;



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme nutzt.



- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden immer gut trocken und sauber ist: die Haftung auf den Kochzonen ist dann optimal und sowohl die Töpfe als auch das Kochfeld halten länger;
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- lassen Sie nie eine Kochzone eingeschaltet, ohne einen Topf darauf zu stellen, da sie sich beschädigen könnte.

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen

Vorsichtsmaßnahmen und Tipps

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- **Nachfolgende Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild des Gerätes abgebildet sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuss sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränke).
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Stellen Sie keine unstabilen oder verformten Töpfe auf die Kochzonen, um Unfälle durch Umkippen der Töpfe zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf das Kochfeld, dass ein unbeabsichtigtes Anstoßen vermieden wird.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Geben Sie keine entflammbaren Materialien in das untere Aufbewahrungsfach oder in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position • befinden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen springen (oder sogar zerbrechen), Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät fest genug verankert wurde, und nicht von diesem Sockel rutschen kann.

Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den lokalen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Pflege und Wartung

INDESIT

DE

Gerät vom Stromnetz trennen

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

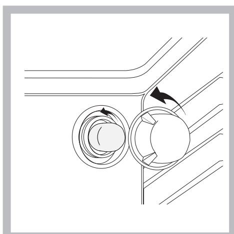
Backofen reinigen.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (spülmaschinenfest).
- Das Bedienfeld wird mit einem weichen Schwamm von Fett und Schmutz befreit.
- Sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben, können auf den Edelstahlteilen Flecken zurückbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trocken zu reiben.

Kontrolle der Backofendichtungen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.



Austausch der Backofenlampe

1. Nachdem Sie den Backofen von der Stromversorgung abgenommen haben, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung (siehe Abbildung).
2. Die Lampe ausschrauben und durch eine neue Lampe desselben Typs ersetzen: Spannung 230V, Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Backofen erneut an die Stromversorgung an.

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

! Die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: sie können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden. Das Kochfeld anschließend mit Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem zweckmäßigen Schaber entfernen (nicht im Lieferumfang enthalten). Verschmutzungen sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstände könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	Wo sind diese erhältlich ?
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f.Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

Kundendienst

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

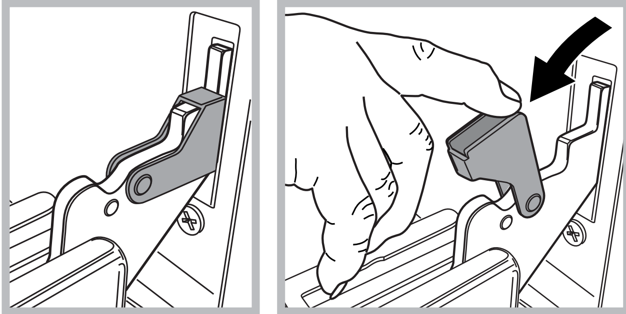
Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

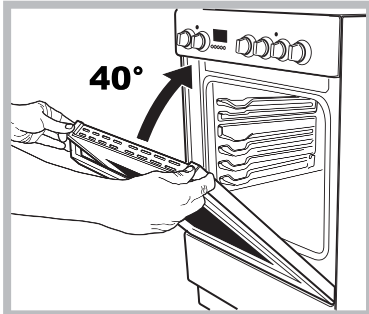
Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

Aus- und Einbau der Ofentür:

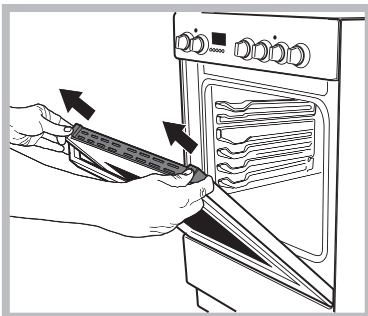
1.Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)



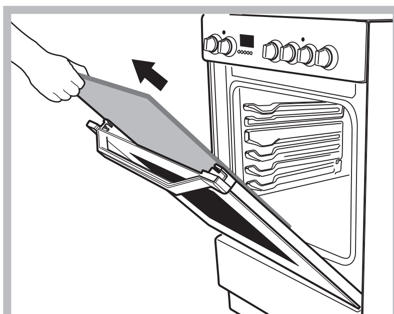
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



4. Drücken Sie auf die beiden Knöpfe auf dem oberen Profil und ziehen es heraus (siehe Foto)



5. Entfernen Sie die Glasscheibe und reinigen Sie sie wie im Abschnitt „Pflege und Wartung" angegeben.

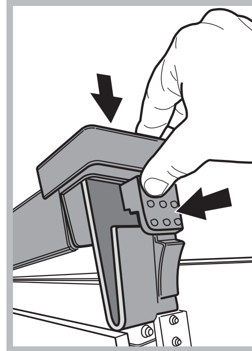


6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

* Nur bei bestimmenten Modellen verfügbar.

ACHTUNG! Der Ofen darf nicht ohne das innere Türglas betrieben werden!
ACHTUNG! Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so das der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.

7. Befestigen Sie das Profil wieder. Ein Klick zeigt an, dass das Teil korrekt positioniert wurde.
8.Öffnen Sie die Tür vollständig.
9. Schließen Sie die Halterungen (siehe Foto).



10.Jetzt kann die Tür vollständig geschlossen und der Ofen wieder normal verwendet werden.

Üzembe helyezés

INDESIT

HU

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

! A beállítási, karbantartási stb. munkálatokat áramtalanított készüléken kell elvégezni.

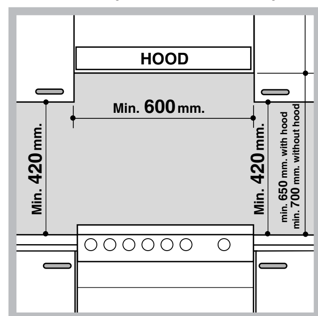
Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T = 90 °C)!

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

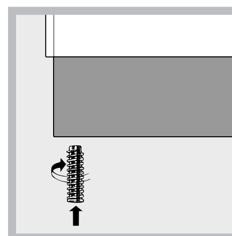
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 200 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni. Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (*lásd ábra*);



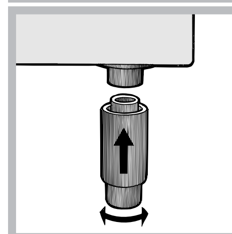
- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kürtőket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

Vízszintezés

Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (*lásd ábra*)!



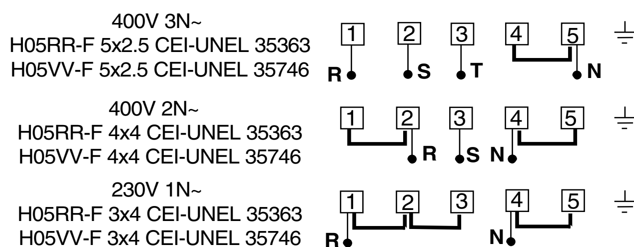
A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe.



Elektromos csatlakoztatás

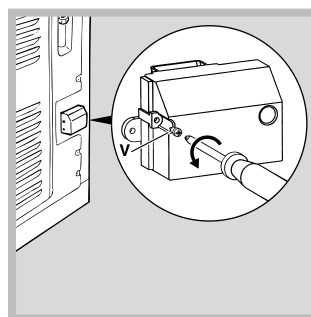
Az elektromos kábel beszerelése

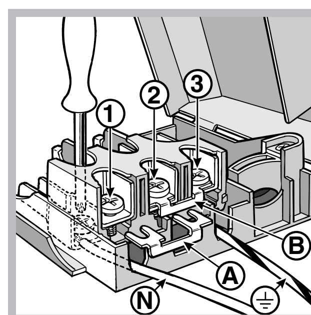
A vezetéket az alkalmazott elektromos csatlakoztatás alapján kell méretezni (lásd az alább bemutatott csatlakoztatási sémát).



Helyezze üzembe az elektromos kábelt:

1. Csavarozza ki a kapocsléc V csavarjait, és a kinyitásához húzza le a feőjét (*lásd ábra*).





2. A fenti csatlakoztatási sémának megfelelően illessze az A csatlakozót (*lásd ábra*) a helyére. A kapocslécet 230 V-os egyfázisú hálózatra tervezték. Az 1-es, 2-es és 3-as kapocslécek egymáshoz vannak csatlakoztatva; a 4–5. híd a kapocsléc alsó részén található.
3. A séma szerint (*lásd ábra*) illessze a helyére az N és a ⏚ vezetőt, és a kapocsléc

alsó csavarjainak meghúzásával végezze el a csatlakoztatásokat.
4. A megmaradt vezetékeket kösse be az 1-es, 2-es és 3-as kapocslécekbe, és húzza meg a csavarokat.
5. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.
6. A V csavarokkal zárja vissza a kapocsléc fedőjét.

Az elektromos kábel bekötése a hálózatba

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozódugót (*lásd Műszaki adatok táblázat*).
Egy, a készülék és a hálózat közé szerelt minimum 3 mm-es kontaktnyílású omnipoláris megszakítóval csatlakoztassa a készüléket közvetlenül a hálózathoz. A megszakítót a jelzett terhelésre kell méretezni, és meg kell felelnie az NFC 15–100 szabványoknak (a földelés vezetőit a megszakító nem szakíthatja meg). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se érhesse 50 °C-nál magasabb hőmérséklet.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:
- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat kompatíbilis a készülék csatlakozódugójával. Amennyiben az aljzat nem kompatíbilis a csatlakozódugóval, a cseréhez hívjon engedéllyel rendelkező szakembert. Ne használjon hosszabbítókat vagy elosztót.

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.

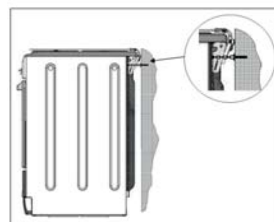
! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti elõírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelõsséget.

ADATTÁBLÁZAT	
Méretek	Szélesség: 42,4 cm Magasság: 34,0 cm Mélység: 41,0 cm
Térfogat	60 l
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	Szélesség: 42 cm Magasság: 23 cm Mélység: 44 cm
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	Lásd az adattáblán.
Kerámia főzőlap **Bal első** **Bal hátsó** **Jobb hátsó** **Jobb első** **A kerámia főzőlapok energiafelvétele max.**	 1200 W 1700/ 1800* W 1200 W 1700/700* W 5800-5900 W
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Süteménysütés
	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 2006.12.12-i 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai – 2004.12.15-i 04/108/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai – 1993.07.22-i 93/68/EGK irányelv és annak módosításai. 2006/96/EGK 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Adattáblán, helyezkedik el a fedelet, vagy, miután a Sütőtér indult, a bal oldali falon a sütőbe.

Biztonsági lánc



! Azért, hogy a készülék véletlenszerû felborulását elkerülje, például, ha egy gyermek felmászik a sütőajtóra, a mellékelt biztonsági lánccal rögzíteni KELL!
A tûzhely biztonsági lánccal van ellátva, amelyet csavarral (nincs mellékelve) kell a készülék mögötti falhoz rögzíteni, ugyanabban a magasságban, amelyben a lánc a készülékhez van erõsítve. A csavart és a tiplit a készülék mögött lévõ fal anyagának megfelelõen válassza ki. Ha a csavar feje kisebb, mint 9 mm, alátétet kell használni. A beton falakhoz legalább 8 mm átmérõjû, és 60 mm hosszú csavarra van szükség.
Ügyeljen rá, hogy a lánc a tûzhely hátsó falához, és a falhoz is rögzítve legyen az ábrán látható mód on úgy, hogy az a talajjal párhuzamosan megfeszüljön a felszerelést követõen.

Bekapcsolás és használat

INDESIT

A gázégő típusának azonosításához tekintse meg a „A gázégők és a fúvókák jellemző adatai” című fejezetben található ábrákat.

A sütő használata

! Első bekapcsoláskor működtesse a sütőt üresen legalább egy óra hosszat maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett. Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget. A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket.

! Soha ne támasszon semmit közvetlenül a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet.

! Az elektromos programozóval* ellátott készülékeknél az elektromos sütő használatához a sütési mód kiválasztása előtt nyomja meg egyidejűleg a és gombot (a kijelzőn megjelenik a szimbólum).

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet.
A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (*lásd Sütési táblázat*).

Sütés alatt a következőket mindig megteheti:
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot.
- A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet.
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ ellenőrzőlámpa

Ha ég, a sütő be van kapcsolva. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve, hogy a hőmérséklet-szabályzó működik, és állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

Sütővilágítás

Amennyiben a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot egy, a „0”-tól eltérő helyzetbe forgatja, a sütővilágítás kigyullad. A világítás a sütő működése során bekapcsolva marad. Ha a tekerőgombot a -as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

Elektronikus időzítés*

Lehetővé teszi az óra és a visszaszámláló funkció megjelenítését.
! Minden funkció a beállítását követően körülbelül 7 másodperc elteltével aktiválódik.

Az óra visszaállítása

A készülék hálózathoz való csatlakoztatásakor, illetve áramkimaradást követően a kijelzőn az alábbi felirat fog villogni: **0:00**

- Az óra beállításához nyomja meg a és a **-** gombot, majd a **+** gombot. A gyors beállításhoz tartsa benyomva a gombokat.

Az óra esetleges átállításához ismételje meg a fentiekben leírt lépéseket.

Percszámláló funkció

A funkció eléréséhez nyomja meg a gombot, mire a kijelzőn megjelenik a „” szimbólum. A + gomb nyomogatásával az időt 10 másodperces lépésekkel növelheti, egészen 99 perc 50 másodpercig. A gomb nyomva tartásával az időt percenkénti lépésekkel növelheti maximum 10 óráig.
Az idő csökkentéséhez használja a – gombot.
A kívánt idő beállítása után megkezdődik a visszaszámlálás. Az idő leteltével megszólal a csengő, melyet bármely gomb megnyomásával elnémíthat.

A gomb megnyomásával megjelenítheti az időt; a szimbólum jelzi, hogy a visszaszámláló funkció be van állítva. Körülbelül 7 másodperc elteltével a kijelző automatikusan visszakapcsol a visszaszámlálásra.

Már beállított idő nullázása

Tartsa lenyomva a – gombot addig, míg a számláló el nem éri a **0:00** értéket.

Hangjelzés hangerejének beállítása

Az óra beállításának kiválasztása és megerősítése után a s gombbal be lehet állítani az ébresztőóra hangjelzésének hangerejét.

A sütés megtervezése az elektronikus programozóval*

Az óra beállítása

A készülék hálózathoz való csatlakoztatása után, illetve áramkimaradást követően a kijelzőn a 0.00 felirat villog.
Az óra beállítása:
1. Nyomja meg egyidejűleg a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉS VÉGE gombot.
2. A + és a - gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a pontos időt. A + gombbal az idő növelhető, a - gombbal csökkenthető.
Az óra beállítását követően a programozó automatikusan kézi üzemmódba kapcsol.

A percszámláló beállítása

A percszámlálóval beállítható a visszaszámlálás, melynek végén a készülék hangjelzést ad ki.

A percszámláló beállítása:
1. Nyomja meg az IDŐZÍTÉS gombot. A kijelzőn a következő jelenik meg:

A 0:30

2. A + és a - gombbal állítsa be a kívánt időt.
3. A gombok felengedésekor a visszaszámlálás elindul, a kijelzőn pedig megjelenik a pontos idő:

10:00

4. Az idő leteltével a készülék hangjelzést ad ki, mely a + és a - gombot kivéve bármelyik gombbal kikapcsolható, valamint a szimbólum kialszik.

! A percszámláló nem szabályozza a sütő be- és kikapcsolását.

A hangjelzés hangerejének beállítása

Az óra beállításának kiválasztása és megerősítése után a – gombbal be lehet állítani az ébresztőóra hangjelzésének hangerejét.

Késleltetett sütés sütési idejének beállítása

Mindenek előtt a sütő PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombjával és HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgombjával be kell állítani a sütési programot és a kívánt sütési időt.
Ekkor be lehet állítani a sütési időt:
1. Nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ gombot.
2. A + és - gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a kívánt sütési időt. Például 30 percre tervezett sütési idő esetén a kijelzőn a következő jelenik meg:

A 0:30

3. Amennyiben a gombokat nem nyomja meg 4 másodpercen belül, a kijelző visszakapcsol a pontos időre (pl. 10.00), és ezzel egyidejűleg a kijelzőn megjelenik a szimbólum és az A (AUTO) betű:

Ezt követően be kell állítani a sütés végét:
4. Nyomja meg a SÜTÉS VÉGE gombot.
5. A + és - gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a sütés végének kívánt idejét. Például, amennyiben a sütést 13.00-kor be kívánja fejezni, a kijelzőn a következő jelenik meg:

A 13:00

6. Amennyiben a gombokat nem nyomja meg 4 másodpercen belül, a kijelző visszakapcsol a pontos időre (pl. 10.00), és ezzel egyidejűleg a kijelzőn megjelenik az A (AUTO) betű:

A 10:00

A fenti példában a sütő automatikusan bekapcsol 12.30-kor, majd 30 perccel később, 13.00-kor kikapcsol.

Azonnali sütés sütési idejének beállítása

Kövesse a sütési idő beállításának fent leírt lépéseit (1–3. lépés).

! Az A betű égve marad, jelezve, hogy az időtartamnak és a sütés végének az AUTO módban való beállítása sikerült. A sütő kézi módba való visszakapcsolásához az AUTO sütések után nyomja meg egyidejűleg a SÜTÉSI IDŐ és SÜTÉS VÉGE gombokat.

! A szimbólum a sütés időtartama alatt égve marad.

A beállított sütési időt a SÜTÉSI IDŐ gomb, a sütés végének időpontját pedig a SÜTÉS VÉGE gomb megnyomásával bármikor megtekintheti. A sütés végén megszólal a hangjelzés. Ezt a + és - gomb kivételével bármelyik gombbal megszakíthatja.

Beprogramozott sütés törlése

Nyomja meg egyidejűleg a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉS VÉGE gombot.

A beállított adatok javítása, illetve törlése

A beállított adatok a megfelelő gomb megnyomásával (PERCSZÁMLÁLÓ, SÜTÉSI IDŐ, illetve SÜTÉS VÉGE), majd a + vagy - gombbal bármikor megváltoztathatók.
A sütési idő törlésével egyidejűleg a sütés vége is törlődik és viszont.
Programozott működés esetén a sütés végét a sütés készülék által beállított kezdeténél korábbi időpontra nem lehet állítani.

HU

Sütési programok

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.

SÜTEMÉNYSÜTÉS program
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sütést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon" elkészítéséhez javasolt.

PIZZASÜTÉS program
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, elsősorban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Az összes fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös), és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.

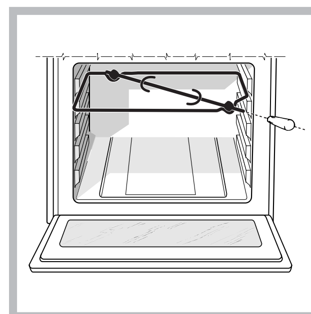
GRILLEZÉS program
Hőmérséklet: maximum.
Bekapcsol a felső középső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek (borjú- és marhasült, filé, rostélyos). A program ideális grillezéséhez. Helyezze az ételt a rács közepére, mert a sarkokban nem fog megsülni.

DUPLA GRILLEZÉS program
Hőmérséklet: maximum.
A szokásosnál nagyobb és innovatív kiképzéssel rendelkező grill a sütés hatásfokát 50%-kal növeli, és lehetővé teszi, hogy a sarkokba is eljusson a hő. Akkor használja ezt a grillezési módot, ha egyenletes pirulást kíván elérni.


GRATINÍROZÁS program
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között.
Bekapcsol a felső fűtőszál és működni kezd a ventilátor és a forgónyárs (ha van). Ez a sütési mód a sütő belsejében egyesíti a levegő keringtetését az egyirányú hősugárzással. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen.

! A GRILLEZÉSHEZ, a DUPLA GRILLEZÉSHEZ és GRATINÍROZÁSHOZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

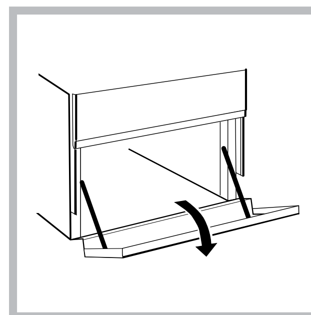
Lacikonyha*
A forgónyárs használatához tegye a következőket:
1. Tegye a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.
2. Helyezze a forgónyárs támasztékát a 4. szintre, és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba (*lásd ábra*).



3. A forgónyárs elindításához a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombbal válassza ki a programot.

Alsó tárolótér
A sütő alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítők, illetve fazekak tárolhatók. A sütőajtó kinyitásához az ajtót forgassa el lefelé (*lásd ábra*).

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:



! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

Praktikus sütési tanácsok

! Légkeveréses sütésnél ne használja a sütő aljától számított 1. és 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

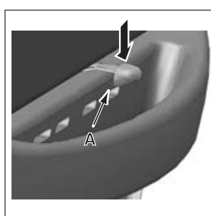
- Használja a 2. és a 4. szintet. A 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.

GRILLEZÉS

- GRILLEZÉSKOR és DUPLA GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5. szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. GRATINÍROZÁSKOR helyezze a rácsot a 2-es vagy 3-as szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre.
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa a legmagasabb fokozatra. A felső fűtőszálat hőmérséklet-szabályzó vezérli, így előfordulhat, hogy nem működik folyamatosan.

PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű, alumínium tepsit a mellékelt rácsra helyezve.
  A zsírfelfogó tálcával elhúzódik a sütési idő és nehéz ropogós pizzát kapni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarellát a sütés felénél tegye a tésztára.



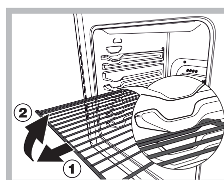
Ajtózárszerkezet
Egyes modellek a kezelőpanel és a sütőajtó között elhelyezett „ajtózár"-szerkezettel vannak ellátva. Az ajtó kinyitásához nyomja le az ábrán látható „**A**" szerkezetet.

Sütési táblázat

A választógomb beállítása	Étel típusa	Tömeg [kg]	A sütő aljától számított tálcaszint	Előmelegítés időtartama [perc]	Hőmérséklet-szabályzó tekerőgomb beállítása	Sütés időtartama [perc]
1 Konvekciós üzemmód	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Marhasült	1	3	15	200	70-75
	Sertéssült	1	3	15	200	70-80
	Aprósütemények	-	3	15	180	15-20
	Gyümölcslepény	1	3	15	180	30-35
2 Péksütemények üzemmód	Sütemények	0.5	3	15	180	20-30
	Piték	1	2/3	15	180	45-50
	Szilvatorta	-	3	15	180	40-50
	Piskóta	-	3	15	160	25-30
3 Pizza üzemmód	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Marhasült	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	2/3	10	180	60-70
4 Légkeveréses üzemmód	Pizza (2 szinten)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1.8	3	10	180	30-35
	Csőben sült tésztafelfújt	1	3	10	180	20-30
	Tésztafelfújt	1.5	3	10	180	20-30
	Bárány	1.5	2	10	180	40-45
	Csirke + krumpli	1	2-4	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30
	Tengeri keszeg	1.5	2	10	180	55-60
	Szilvatorta	1	3	10	160	40-50
	Képviselőfánk (2 szinten)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Kekszek (2 szinten)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piskóta (2 szinten)	1	2-4	10	165	20-25
	Csőben sült tésztafelfújt (2 szinten)	2.5	2-4	15	200	35-40
5 Felső fűtőelem	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8
	Roston sült tintahal és garnélarák	1	4	5	Max	4
	Tőkehalfilé	1	4	5	Max	10
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max	8-10
6 Grill	Borjúpecsenye	1	4	5	Max	15-20
	Hússzeletek	1.5	4	5	Max	20
	Hamburger	1	3	5	Max	7
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	4 db	4	5	Max	5
	Nyárssal					
	Roston sült borjú	1.0	-	5	Max	70-80
	Roston sült csirke	2.0	-	5	Max	70-80
7 Légkeveréses grill	Grillcsirke	1.5	2	5	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	5	200	30-35
	Csirke (roston) + krumpli (a	1.5	-	5	200	70-75
	zsírfogó tálcán)	-	2	5	200	70-75
	Nyárssal					
	Roston sült borjú	1.5	-	5	200	70-80
	Roston sült csirke	1.5	-	5	200	70-80
	Roston sült bárány	1.5	-	5	200	70-80
	Több hústűs nyárs (csak bizonyos modelleknél)					
	Húsos kebab	1.0	-	5	Max	40-45
	Zöldséges kebab	0.8	-	5	Max	25-30

MEGJEGYZÉS: a sütési idők hozzávetőlegesek, és az egyéni ízlés szerint változók lehetnek. Grill, dupla grill vagy légkeveréses dupla grill használata esetén a zsírfogó tálcát mindig alulról az első sütőszintre kell tenni.

FIGYELEM!A sütõ rácsrögzítõ rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütõbõl (1).
A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az elülső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).



Az üvegkerámia főzőlap használata

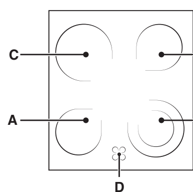
! A tömítéseknél alkalmazott ragasztóanyag zsírfoltot hagyhat az üvegen. Mielőtt használja a készüléket, javasoljuk, hogy ezeket speciális, nem súroló hatású tisztítószerrel távolítsa el. Az első működési órákban előfordulhat, hogy gumiszagot érez, ez azonban hamar elmúlik.

A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Főzőfelületek bekapcsolásához csavarja el óráirányban a megfelelő tekerőgombot.
A kikapcsoláshoz csavarja óráiránnyal ellentétesen a tekerőgombot a „0” állásba.
A FŐZŐLAPÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa bekapcsolása azt jelzi, hogy az elektromos főzőlapnak legalább egy főzőfelülete be van kapcsolva.

Főzőzónák

A főzőlap elektromos hősugárzóval és hilite fűtőelemmel van felszerelve. Használatuk esetén a főzőlap következő elemei piros színűek lesznek.
A. Főzőzóna sugárzó fűtőelemekkel



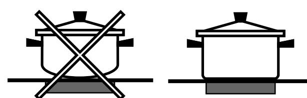
B. Főzőzóna hilite bővíthető fűtőelemmel
C. Főzőzóna hilite fűtőelemmel
D. A maradékhő-visszajelző lámpa: ez azt jelzi, hogy a vonatkozó főzőzóna hőmérséklete 60 °C fölötti – ez a helyzet akkor is fönnállhat, ha a fűtőelem már ki lett kapcsolva, de még meleg.

Főzőzóna hilite/sugárzó fűtőelemekkel
Ezek a hőt a bennük lévő hilite/sugárzó fűtőelemekből bocsátják ki. Hasonló jellemzőkkel bírnak, mint a gázégők: könnyű őket kezelni, és a beállított hőmérsékleteket gyorsan el lehet érni, valamint lehetővé teszi az általuk nyújtott teljesítmény megjelenítését.

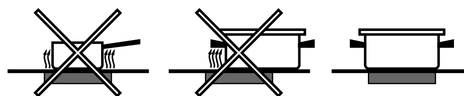
A fűtőelemek leírása
A körkörös sugárzó/hilite fűtőelemek 10–20 másodperccel a bekapcsolás után pirosak lesznek.
A körkörös sugárzó/hilite fűtőelemek egyenletes hőeloszlást biztosítanak a sugárzó/hilite fűtőelemek szokványos előnyein túlmenően.
A sugárzó/hilite fűtőelemek már a bekapcsolás pillanatában nagy hőmennyiséget bocsátanak ki, aminek a következők a gyakorlati előnyei:
· gyors melegítés (a gázégőhöz viszonyítva)
· gyors lehűlés
· egyenletes hőmérséklet a teljes felületen (a körkörös fűtőelemeknek köszönhetően)

Bővíthető sugárzó főzőzónák
Ezek a hagyományos főzőzónákhoz hasonló módon működnek, és a bővíthető főzőzónájukról lehet őket megismerni. Vagy csak a kisebb belső főzőzónát lehet bekapcsolni, vagy mindkettőt.

Hasznos tanácsok a főzőlap használatához
- Sima és vastag aljú fazekakat használjon, hogy biztos lehessen benne, hogy tökéletesen érintkeznek a melegítő felülettel.



- Olyan átmérőjű fazekakat használjon, melyek teljesen lefedik a melegítő felületet, így biztosíthatja a hő teljes kihasználását.



- Mindig győződjön meg arról, hogy a fazekak alja tökéletesen száraz és tiszta: így a főzőlaphoz a fazekak megfelelően fognak illeszkedni, és mind a fazekak, mind a főzőlap hosszabb ideig fog tartani.
- Lehetőleg ne használja ugyanazokat az edényeket gáztűzhelyen: a gáztűzhelyek hőkoncentrációja eldeformálhatja az edény alját, ami így elveszti tapadóképességét.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket fazék nélkül, mert tönkre mehet.

Fokozat	Normál vagy gyors mező
0	Kikapcsolt állapot
1	Zöldség, hal főzéséhez
2	Burgonya (pároláshoz), levesek, csicseriborsó, bab főzéséhez
3	Nagy mennyiségű étel tovább főzéséhez, pl. minestrone
4	Sütéshez (átlagos)
5	Sütéshez (átlagon felül)
6	Barnításhoz és a forrás rövid idő alatti eléréséhez

Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.
E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük, olvassa el figyelmesen.

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használtra tervezték.
- A készülék nem állítható fel a szabadban, akkor se, ha a tér védett helyen van. Nagyon veszélyes kitenni a készüléket esőnek, illetve viharnak.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- Tartsa távol a gyerekeket.
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez.
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon konyhakesztyűt.
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin stb.).
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a ”•“ állásban legyenek.
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózatból.• Ha a készülék elromlana, ne próbálja meg saját maga megjavítani. A nem szakemberek által végzett javítások a készülék sérülését vagy újabb meghibásodását okozhatják. Forduljon a szervizhez.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra.
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.
- Amennyiben a tûzhelyet egy talpazatra állítja, tegye meg a szükséges óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le a talpazatról!

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyagok hulladékkezelése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy e hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche ŕ suivre pour l’enlčvement de leur vieil appareil.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR, DUPLA GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt.

Karbantartás és ápolás

INDESIT

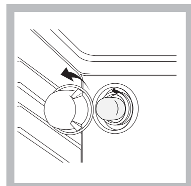
HU

Kapcsolja ki a készüléket.
Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A sütő tisztítása
! A tisztításhoz ne használjon gőzborotvát.
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket. Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot.
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg. Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra. Kerülje a súrolószerek használatát.
- A sütőajtóüveget tisztítsa meg szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel, majd törölje át puha ruhával. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- A kezelőpanelről a koszt és zsírt dörzsfelület nélküli szivaccsal vagy puha ruhával lehet letisztítani.

A sütő tömítéseinek ellenőrzése
Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése
1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (*lásd ábra*).



2. Vegye ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt.

! Ne használja a sütõ lámpáját a környezet megvilágítására.

Az üvegkerámia főzőlap tisztítása

! Kerülje a súrolószerek, illetve maró hatású szerek (tűzhelytisztító spré, folttisztítók és rozsdátlanítók, poralakú tisztítószerek és dörzsfelülettel rendelkező szivacsok) használatát: ezek helyrehozhatatlanul összekarcolhatják a felületet.

- A főzőlap tisztításához elég nedves szivacsot, szárazra törléséhez pedig nedvszívó konyhai törlőrongyot használni.
- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üvegkerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerrel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg.
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nincs mellékelve). A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkössenek. A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízben áztatott – üvegkerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálas szivacsot.
- Amennyiben a főzőlapra ráégne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével.
- A tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó filmréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Javasoljuk, hogy ezeket a karbantartó műveleteket a készülék langyos (nem meleg) vagy hideg állapotában végezze.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszárítani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor ráköthetnek a főzőlapra.

Speciális tisztítószer üvegkerámia főzőlapokhoz	Hol kaphatóak?
Tisztító vakaró és tartozék penge	Háztartási boltok Áruházak
Tisztító termékek üvegkerámiához	Háztartási boltok Hobby boltok Áruházak Szupermarket

Az inox acélfelületek tisztítása
Az inox acél idővel elfoltosodhat, ha hosszú ideig kemény vízzel vagy foszfortartalmú tisztítószerrel érintkezik. Ajánlatos alaposan leöblíteni, és szárazra törölni.

Szerviz

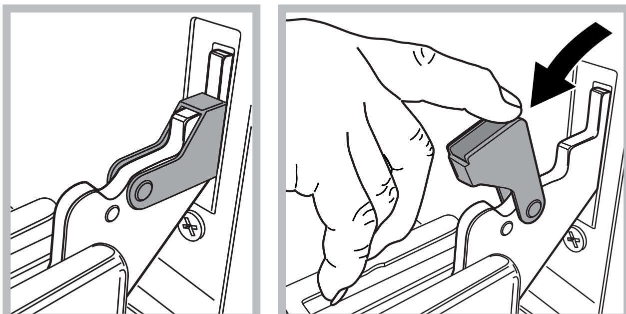
Adja meg az alábbiakat:
- A készülék modellje (Mod.)
- A készülék sorozatszáma (S/N)

Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

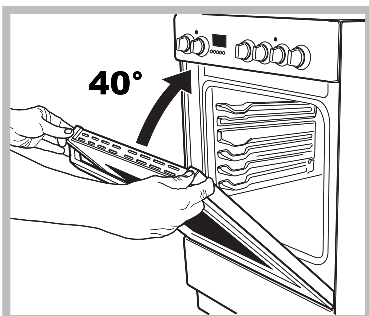
HU

A sütőajtó levétele és felhelyezése:

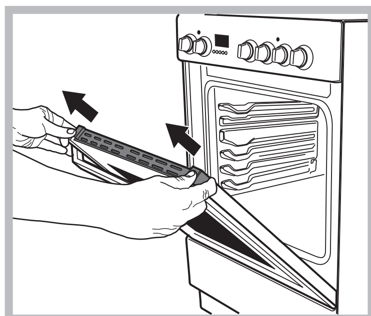
1. Nyissa ki az ajtót
2. Forgassa el hátrafelé a sütőajtón elhelyezkedő kallantyúkat (lásd ábra).



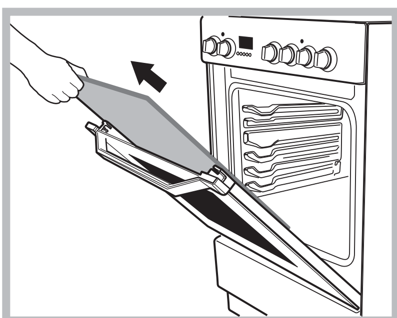
3. Zárja be az ajtót amíg a pántok meg nem akadnak (az ajtó kb. 40°-osan nyitva marad) (lásd ábra).



4. Nyomja le a felső profil két gombját és vegye ki a profilt (lásd ábra)



5. Távolítsa el az üveglapot és tisztítsa meg a „Karbantartás és ápolás" fejezetben leírtaknak megfelelően.

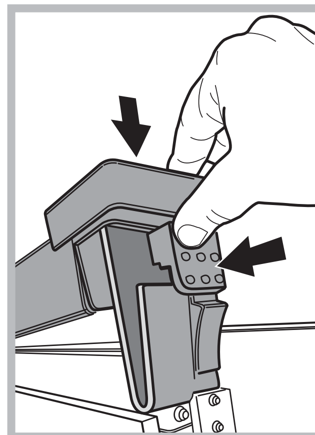


6. Helyezze vissza az üveget.

FIGYELEM! A sütőt ne használja eltávolított belső ajtóüveggel!

FIGYELEM! A belső üvegajtó visszaszerelésekor helyezze be megfelelően az üveglapot úgy, hogy a lapon lévő írott szöveg ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.

7. Helyezze vissza a profilt, egy kattanás fogja jelezni, hogy az alkatrész behelyezése megfelelő.
8. Nyissa ki az ajtót teljesen.
9. Zárja be a tartóelemeket (lásd ábra).



10. Most az ajtó teljesen be van zárva és a sütő megkezdheti a normális működést.

Instalacja

! Zachować niniejszą książeczkę instrukcji by móc ją konsultować w przyszłości w dowolnej chwili. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeprowadzki, należy upewnić się, czy pozostaje razem z urządzeniem.

! Należy uważnie przeczytać instrukcje: gdyż zawiera onainformacje dotyczące instalacji oraz właściwego i bezpiecznego użytkowania.

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez wykwalifikowany personel.

! jakakolwiek regulacja, konserwacja, itp., musi być wykonana przy kuchence odłączonej od zasilania elektrycznego.

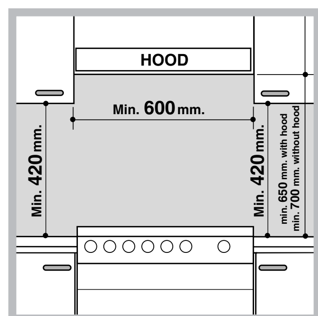
Ustawienie w poziomie

! Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza poziomu roboczego.

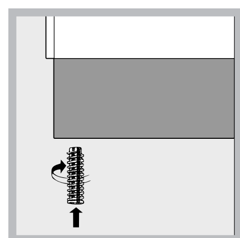
! Należy upewnić się, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło(T 90°C).

Dla zapewnienia właściwej instalacji:

- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub innym pomieszczeniu (nie łazience);
- jeśli płaszczyzna kuchenki jest wyższa w stosunku domebli, powinny one znajdować się w odległości co najmniej 20 mm od urządzenia;

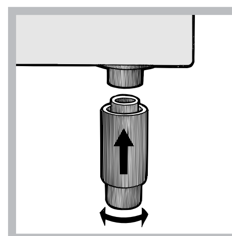


- jeśli kuchenka zainstalowana jest pod szafką wiszącą powinna ona znajdować się minimum 420 mm nad płaszczyzną kuchenki. Odległość ta powinna wynosić 700 mm jeśli szafki wiszące są łatwopalne (*patrz ilustracja*);
- nie umieszczać zasłon za kuchenką w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.



Ustawienie w poziomie

Jeśli to konieczne wypoziomować urządzenie, wziąć nóżki* regulacyjne na wyposażeniu i przykręcic je w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogaci podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).

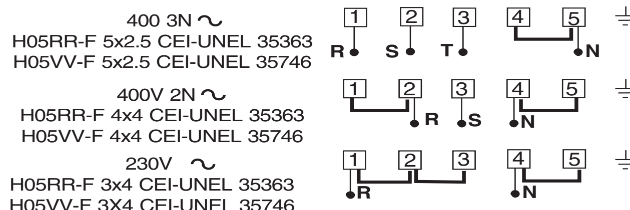


Nóżki* dostarczane na wyposażeniu mocowane są na zatrzasku pod podstawą kuchenki.

Podłączenie do sieci elektrycznej

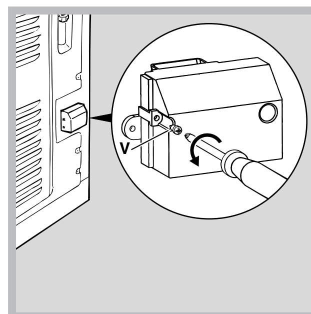
Montaż przewodu zasilającego

Przewód należy dobrać na podstawie zastosowanego rodzaju podłączenia elektrycznego, według

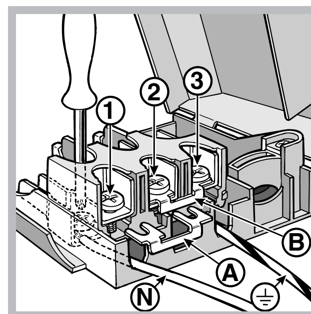


następującego schematu podłączenia:

W celu zamocowania przewodu zasilającego:



1. Odkręcić śruby V ze skrzynki zaciskowej i zdjąć pokrywę, aby ja otworzyć (*patrz rysunek*).



2. umieścić śrubą łącznikową A (*patrz rysunek*) zgodnie ze schematem połączeń przytoczonym powyżej. Tablica zaciskowa dostosowana jest do podłączenia jednofazowego 230V: zaciski 1,2, oraz 3 połączone są ze sobą, mostek 4 - 5 znajduje się w dolnej części skrzynki zaciskowej.
3. Umieścić przewody N oraz ⏚ zgodnie z rysunkiem (*patrz rysunek*) i dokonać połączenia dokręcając mocno śruby zacisków.
4. umieścić pozostałe przewody w zaciskach 1 – 2 – 3 dokręcając śruby.

PL

5. przymocować przewód zasilający w odpowiednim zacisku.
6. zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej zakręcając śrubę V.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci.

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej zamocowanej na urządzeniu.
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym punkcie temperatura otoczenia nie przekraczała 50°C.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:
• gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i zgodne jest z obowiązującymi przepisami;
• gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej;
• napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
• czy gniazdko pasuje do wtyczki urządzenia. W przeciwnym razie należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy, ani rozgałęźników.

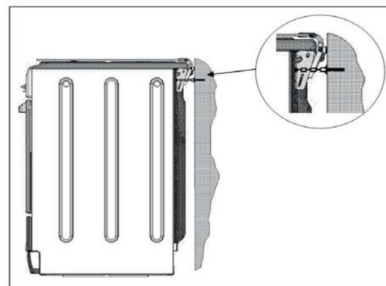
! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.
‘
! Kabel nie powinien mieć zgięć ani nie powinien być zgnieciony.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników.

! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeśli powyższe normy nie będą przestrzegane.

Zalecamy wyczyszczenie piekarnika przed pierwszym użyciem, stosując się do wskazówek podanych w paragrafie “Konserwacja i utrzymanie”.

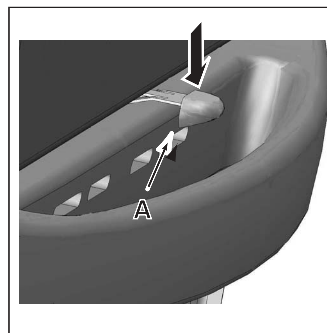
*Znajduje się tylko w niektórych modelach.



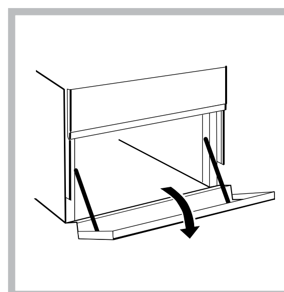
Łańcuszek bezpieczeństwa

! Aby uniknąć przechylania się urządzenia (np w przypadku wejścia dziecka na drzwiczki), NALEŻY zainstsalować łańcuszek bezpieczeńtwa!
Łańcuszek należy przymocować do ściany znajdującej się bezpośrednio za urządzeniem, przy pomocy wkrętu (wkręt nie jest dodawany do urządzenia), na wysokości miejsca, w którym łańcuszek przymocowany jest do urządzenia. Wkręt powinien zostać odpowiednio dobrany, w zależności od materiału, zktórego wykonana jest ściana znajdująca się za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9mm, należy użyć podkładki.
Jeżeli ściana za urządzeniem jest betonowa, wkręt musi mieć średnicę conajmniej 8mm i długość conajmniej 60mm.
Upewnij się, że łańcuszek został dobrze przymocowany do ściany. Powinien być napięty i znajdować się w pozycji poziomej (równoległej do podłoża)- patrz rysunek.

Niektóre modele wyposazone sa w blokade drzwi.
By otworzyc drzwi nacisnij guzik "A" wskazany na rysunku



Szuflada/schowek kuchni*



Pod piekarnikiem znajduje się szuflada lub schowek (w zależności od modelu) przeznaczone do przechowywania garnków i akcesoriów kuchennych. Ponadto, w czasie pieczenia mogą być wykorzystywane do trzymania potraw w cieple. Drzwi schowka otwiera się przez lekkie uniesienie i obrócenie ku dołowi.

Uwaga: W szufladzie/schowku nie należy przechowywać rzeczy łatwopalnych.

Uruchomienie i użytkowanie

PL

! Podczas pierwszego uruchomienia należy uruchomić piekarnik na pusto przez przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Przed użytkiem należy obowiązkowo usunąć folię plastikową ze ścianek urządzenia!

Uruchomić piekarnik

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętłem PROGRAMY.
2. Wybrać zalecaną temperaturę dla danego programu lub inna żądaną obracając pokrętłem TERMOSTAT.
Z wykazem potraw wraz z zalecanymi dla nich temperaturami zapoznać się można w odpowiedniej tabeli (*patrz tabela pieczenia w kuchence*).

Podczas pieczenia można zawsze;
- zmienić program pieczenia posługując się pokrętłem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętłem TERMOSTAT;
- planować czas trwania pieczenia i godzinę zakończenia (*patrz poniżej*);
- przerwać pieczenie przez przestawienie pokrętła PROGRAMY w położenie „0”.

! Nie stawiać nigdy żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii. Stosować położenie 1 piekarnika jedynie w przypadku pieczenia z użyciem rożna.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się na wyposażeniu piekarnika.

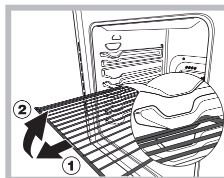
Lampka kontrolna TERMOSTAT

Jej zaświecenie się sygnalizuje, ze piekarnik wytwarza ciepło. Gaśnie, kiedy wewnątrz osiągnięta zostaje nastawiona temperatura. W tym momencie lampka kontrolna zapala się i gaśnie naprzemiennie wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje stałą temperaturę.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się obracając pokrętłem PROGRAMY w dowolne położenie, różne niż “0”, i pozostaje włączone tak długo póki piekarnik pracuje. Po wybraniu [symbol] przy pomocy pokrętła, światło zapala się bez uruchamiania żadnego z elementów grzewczych.

UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).
W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).



DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika H x L x P	34,0 cm x 42,4 cm x 41,0 cm
Pojemność	60 l
Wymiary użytkowe szuflady podgrzewania potraw	Szerokość cm 42 głębokość cm 44 wysokość cm 23
Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego	patrz tabliczka danych znamionowych
Płyta grzejna ceramiczna Przód lewo Tył lewo Tył prawo Przód prawo Moc pochłaniana przez ceramiczne płyty grzejne Max	 1200 W 1700/1800 *W 1200 W 1700/700* W 5.800- 5.900 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/CE na etykietce piekarników elektrycznych Norma EN 50304 Zużycie energii konwencja Naturalna – funkcja ogrzewania: tradycyjne α Tradycjonalnie Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona – funkcja ogrzewania: Piekarnia
CE	Dyrektywy unijne 73/23/CEE z dnia 19/02/73 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 89/336/CEE z dnia 3/05/89 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/CEE z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami - 2002/96/EC.

Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz szuflady lub po otwarciu szuflady na lewej ścianie wnętrza

PL

Programy pieczenia

! Dla wszystkich programów możliwe jest ustawienie jednej temperatury w zakresie od 50 °C a MAX za wyjątkiem:

- GRILL I PODWÓJNY GRILL (zaleca się ustawienie jedynie na MAX);
- GRATIN (zaleca się, aby nie przekraczać temperatury 200°C).

Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Uruchamiane są dwa elementy grzewcze: górny i dolny. Przy tym tradycyjnym sposobie pieczenia lepiej jest stosować tylko jedną półkę: przy większej liczbie półek występuje niekorzystny rozkład temperatur.

Program **PIEKARNIK CUKIERNICZY**

Włącza się tylny element grzejny oraz funkcja wentylatora, zapewniając wewnątrz piekarnika delikatne i jednorodne ciepło . Ta funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, (na przykład ciast, które wymagają wyrastania) przygotowywania „mignon" na trzech poziomach jednocześnie.

Program **PIEKARNIK DLA PIZZY**

W tej pozycji są włączone dolny i obwodowy element grzejny oraz wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie ogrzewanie piekarnika z silnym dopływem ciepła zwłaszcza od dołu. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.

Program **WIELOFUNKCYJNY**

Uruchamiane są wszystkie elementy grzewcze (górny, dolny i obiegowe) i rozpoczyna swe działanie wentylator. Ponieważ temperatura jest równomierna w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Można jednocześnie używać maksymalnie dwie półki.

Program **GRILL**

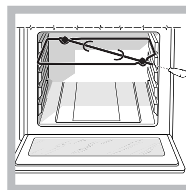
Uruchamia się centralna część górnego elementu grzewczego. Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających działania wysokiej temperatury na powierzchni (befsztyki z wołowiny i cielęciny, polędwica, antrykot). Jest to program o umiarkowanym zużyciu, idealny do pieczenia potraw o niewielkiej objętości. Ustawić potrawę w centrum rusztu, gdyż w narożnikach nie zostałoby upieczone.

Program **PODWÓJNY GRILL**

Grill większy niż zazwyczaj i o innowacyjnej linii, która zwiększa o 50% wydajność pieczenia i który eliminuje strefy narożnikowe braku temperatury Należy stosować tę metodę grilowania w celu uzyskania jednorodnego zarumienienia.

Program **GRATIN**

Uruchamia się górny element grzewczy i rozpoczyna swa prace wentylator i rożen (w modelach, które go posiadają) Łączy jednokierunkowe promieniowanie cieplne z wymuszoną cyrkulacją powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej.



! Pieczenia GRILL, PODWÓJNY GRILL oraz GRATIN powinny być wykonywane przy zamknie tych drzwiczkach.

Rożen*

W celu uruchomienia rożna należy postępować następująco:
1. umieścić brytfannę w położeniu 1;
2. umieścić uchwyt rożna w położeniu 4 a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika (*patrz rysunek*);
3. uruchomić rożen wybierając / przy pomocy pokrętła PROGRAMY.

Dolna komora

! Wewnętrzne powierzchnie komory (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.
! Nie wkładać materiałów palnych do dolnej komory.

Praktyczne porady

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrza uderza w nie bezpośrednio, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

MULTICOTTURA
- Stosować półki na pozycjach 2 i 4, a na pozycji 2 ustawiać potrawy wymagające wyższej temperatury.
- Ustawiać brytfannę na dole, a ruszt w górze.

GRILL
- Podczas pieczenia GRILL I PODWÓJNY GRILL ustawiać ruszt w położeniu 5 a brytfannę w położeniu

1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu (sosy i/ lub tłuszcz). Podczas pieczenia GRATIN ustawiać ruszt w położeniu 2 lub 3 a brytfannę w położeniu 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu.

- Zaleca się ustawiać poziom energii na maksimum. Nie należy przejmować się, jeśli górny grzejnik nie jest stale włączony: jego pracą steruje termostat;

PIEKARNIK DLA PIZZY

- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kuchenki. W przypadku brytfanny wydłuża się czas pieczenia, a pizza rzadko kiedy jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami mozzarellę dodać dopiero w połowie pieczenia.

Planowanie pieczenia z użyciem elektronicznego programatora

Ustawić zegar

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po black-out, wyświetlacz pulsując wyświetla 0.00.
W celu regulacji godziny:
1. wdusić jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz KONIEC PIECZENIA;
2. w ciągu 4 sekund ustawić dokładny czas wduszając przyciski + oraz − Przy pomocy przycisku + czas zwiększa się, przy pomocy przycisku − czas się zmniejsza.
Po ustawieniu godziny programator ustawia się automatycznie w położeniu ręcznym.

Ustawić minutnik.

Przy pomocy minutnika możliwe jest ustawienie odliczania wstecznego po zakończeniu którego emitowany jest sygnał akustyczny.
W celu ustawienia minutnika:
1. wdusić przycisk MINUTNIK. Na wyświetlaczu pojawia się:

A 0:30

2. wdusić przyciski oraz + e − w celu ustawienia żądanego czasu;
3. po zwolnieniu przycisków rozpoczyna się odliczanie wstecz a na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina:

10:00

4. po upływie zadanego czasu emitowany jest sygnał akustyczny, który można wyłączyć wduszając dowolny przycisk (za wyjątkiem przycisków + oraz −): symbol wyłącza się.

! Minutnik nie kontroluje włączania i wyłączania piekarnika.

Regulowanie głośności sygnału akustycznego

Po dokonaniu wyboru i zatwierdzeniu ustawień zegara, przy pomocy przycisku − możliwe jest wyregulowanie głośności akustycznego sygnału alarmowego.

Planowanie czasu trwania pieczenia z opóźnionym rozpoczęciem

Przede wszystkim należy zdecydować o wyborze żądanego programu pieczenia oraz temperatury posługując się pokrętłami PROGRAMY i TERMOSTAT piekarnika.
Teraz możliwe jest zaplanowanie czasu trwania pieczenia:
1. wdusić przycisk CZAS TRWANIA PIECZENIA;
2. w ciągu 4 sekund ustawić żądany czas trwania pieczenia wduszając przyciski + e −. Jeśli, na przykład,planuje się czas trwania 30 minut na wyświetlaczu pojawia się:

A 0:30 10:00

3. po zwolnieniu przycisków i upływie 4 sekund, na wyświetlaczu ponownie pojawia się aktualny czas (na przykład 10,00) wraz z symbolem oraz literą A (AUTO):
Następnie należy zaplanować godzinę zakończenia pieczenia:
4. wdusić przycisk KONIEC PIECZENIA;
5. w ciągu 4 sekund ustawić dokładną godzinę zakończenia pieczenia wduszając przyciski oraz + e −. Jeśli, na przykład, zamierza się zakończyć pieczenie o godzinie 13,00, na wyświetlaczu pojawia się:

A 13:00

6. po zwolnieniu przycisków i upływie 4 sekund, na wyświetlaczu ponownie pojawia się aktualny czas (na przykład 10,00) wraz z literą A (AUTO):

A 10:00

Zgodnie z zaproponowanym przykładem piekarnik włączy się automatycznie o godzinie 12,30 i zakończy pracę po 30 minutach, około 13,00.

Planowanie czasu trwania pieczenia z natychmiastowym rozpoczęciem

Postępować według procedury planowania czasu pieczenia opisanej powyżej (punkty 1 – 3).

! Włączona litera A przypomina o dokonaniu programowania czasu trwania oraz zakończenia pieczenia w trybie AUTO. W celu przywrócenia pracy w trybie ręcznym piekarnika po każdym pieczeniu AUTO należy wdusic jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz KONIEC PIECZENIA.

! Symbol pozostaje włączony wraz z piekarnikiem przez cały czas trwania pieczenia.

W każdej chwili mozliwe jest wyświetlenie ustawionego czasu trwania po wduszeniu przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz wyświetlenie godziny zakończenia pieczenia po wduszeniu przycisku KONIEC PIECZENIA

⊟. Po zakończeniu pieczenia odzywa się sygnał akustyczny. W celu przerwania go należy wdusić dowolny przycisk, za wyjątkiem przycisków ⊞ oraz ⊟.

Anulowanie zaprogramowanego pieczenia
Wdusić jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA ⊟ oraz KONIEC PIECZENIA ⊟.
Skorygować lub skasować wprowadzone dane
Raz wprowadzone dane mogą być zmieniane w każdej chwili poprzez wduszanie odpowiedniego przycisku (MINUTNIK, CZAS TRWANIA PIECZENIA, lub KONIEC PIECZENIA) i przez wduszenie przycisku ⊞ lub ⊟.
Kasując czas trwania pieczenia uzyskuje się także automatycznie skasowanie pory końca działania i odwrotnie.
W przypadku zaprogramowanego działania urządzenie nie przyjmuje czasu zakończenia pieczenia wcześniejszego od godziny rozpoczęcia pieczenia proponowanego przez samo urządzenie.

Tabela pieczenia w piekarniku

Tabela pieczenia w piekarniku

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Położenie na półce	Wstępne podgrzewanie (minuty)	Temperatura zalecana	Czas gotowania (minuty)
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Biszkopty (z kruchego ciasta)	-	3	15	180	15-20
	Kruche ciasta	1	3	15	180	30-35
Piekarnik do wypieku ciast	Kruche ciasta	0.5	3	15	180	20-30
	Tort z owocami	1	2 lub 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Biszkopt	0.5	3	15	160	25-30
	Naleśniki nadziewane (na 2 półkach)	1.2	2 i 4	15	200	30-35
	Małe ciastka (na 2 półkach)	0.6	2 i 4	15	190	20-25
	Ciasto francuskie s łone z serem (na 2 półkach)	0.4	2 i 4	15	210	15-20
	Bigne (na 3 półkach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Ciastka (na 3 rusztach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Bezy (na 3 rusztach)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180
Piekarnik Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2 lub 3	10	180	60-70
Multicottura	Pizza (na 2 półkach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Kurczę pieczone + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bigne (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Ciastka (na 2 rusztach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na jednym ruszcie)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Sole i ośmiorniczki	0.7	4	-	100%	10-12
	Kalmary i raki z rożna	0.6	4	-	100%	8-10
	Mątwy	0.6	4	-	100%	10-15
	Filet z dorsza	0.8	4	-	100%	10-15
	Jarzyny z rusztu	0.4	3 lub 4	-	100%	15-20
	Befsztyk cielęcy	0.8	4	-	100%	15-20
	Kiełbaski	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100%	10-12
	Makrela	1	4	-	100%	15-20
	Tost (lub chleb tostowyj)	n.° 4 i 6	4	-	100%	3-5
Grill podwójny	Befsztyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tost	szt. 4	4	5	Max	2-3
	Z rożnem					
	Cielęcina z rożna	1.0	-	5	Max	70-80
	Kurczak z rożna	2.0	-	5	Max	70-80
Zapiekanki	Kurczak z rusztu	1.5	2	10	200	55-60
	Mątwy	1.5	2	10	200	30-35
	Z rożna					
	Cielęcina z rożna	1.5	-	5	200	70-80
	Kurczak z rożna	1.5	-	5	200	70-80
	Jagnięcia z rożna	1.5	-	5	200	70-80
	Z rożnem wieloelementowym (tylko w niektórych modelach)					
	Szaszłyk mięsny	1.0	-	5	Max	40-45
	Szaszłyk warzywny	0.8	-	5	Max	25-30

Użytkowanie ceramicznej płyty grzejnej

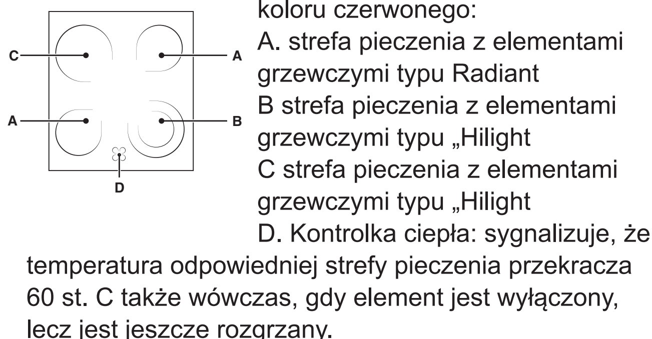
! Klej zastosowany do uszczelnień pozostawia na szkle tłuste plamy. Przed eksploatacją urządzenia zalecamy usunąć te plamy właściwym, ale nie ściernym produktem. Podczas pierwszych godzin funkcjonowania można odczuć odór gumy, który jednak szybko zanika.

Włączanie i wyłączanie stref pieczenia

W celu włączenia strefy pieczenia należy przekręcić w kierunku wskazówek zegara odpowiednie pokrętło. W celu wyłączenia obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż do “0”. Zaświecenie się kontrolki PRACA PŁYT sygnalizuje, ze przynajmniej jedna z płyt w płycie grzewczej jest włączona.

Strefy pieczenia

Na płycie grzewczej znajdują się elektryczne elementy grzewcze typu „Hilight”. Podczas pracy nabierają one koloru czerwonego:



A. strefa pieczenia z elementami grzewczymi typu Radiant
B strefa pieczenia z elementami grzewczymi typu „Hilight
C strefa pieczenia z elementami grzewczymi typu „Hilight
D. Kontrolka ciepła: sygnalizuje, że temperatura odpowiedniej strefy pieczenia przekracza 60 st. C także wówczas, gdy element jest wyłączony, lecz jest jeszcze rozgrzany.

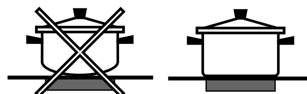
Strefy pieczenia z elementami typu Hilight:
Przekazują ciepło poprzez promieniowanie mieszczących się w nich elementów grzewczych. Charakteryzują się własnościami, które przypominają typowe własności palników gazowych: szybką odpowiedzią na sterowanie i natychmiastową regulacją mocy.

Strefy pieczenia z elementami typu Radiant

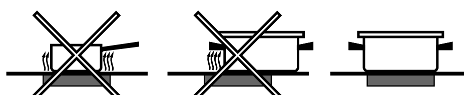
Elementy grzewcze nabierają koloru czerwonego po 10-20 sek. od włączenia. W porównaniu z polami grzewczymi innych typów, zapewniają znacznie bardziej równomierną dystrybucję ciepła. Elementy te szybko rozgrzewają się do wysokich temperatur, dzięki czemu uzyskujemy:
-szybsze (w porównaniu z palnikiem gazowym) podgrzewanie
-szybsze chłodzenie pola po zakończeniu gotowania
-równy rozkład temperatury pod całą powierzchnią garnka

Poz.	Płyta normalna lub szybka
0	Wyłączona
1	Gotowanie jarzyn, ryb
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	Kontynuacja gotowania dużych ilości potraw, gęstych zup
4	Pieczenie (średnie)
5	Pieczenie (mocne)
6	Przyrumienianie lub szybkie doprowadzanie do wrzenia

- Stosować garnki z płaskim dnem i znacznej grubości, aby mieć pewność, że dokładnie przylegają do obszaru nagrzewanego;



- stosować garnki o średnicy wystarczającej do całkowitego pokrycia strefy ogrzewania, tak, aby zapewnić wykorzystanie całego ciepła;



- upewnić się, że dna garnków są zawsze dokładnie oczyszczone i suche; przyleganie do obszarów ogrzewania dzięki temu będzie optymalne i tak garnki jak i płyta grzewcza będą miały większą trwałość;
- wystrzegać się stosowania tych samych naczyń, co stosowane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno naczynia, i nie będzie ono dokładnie przylegać;
- nie pozostawiać nigdy strefy gotowania włączonej bez garnka gdyż mogłaby ulec uszkodzeniu.

Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa.
Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Ceramiczna płyta grzewcza jest odporna na wahania temperatury i uderzenia. Jeżeli jednak zostanie uderzona czymś ostrym, jak nóż czy inne narzędzia, może pęknąć. Jeśli zdarzy się coś takiego, należy natychmiast wyjąc wtyczkę z gniazdka sieci, zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego centrum obsługi technicznej i zażądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nie zastosowanie się do tej zasady może spowodować, że urządzenie nie będzie bezpieczne.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nnawet, jeślimiejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie do gotowania, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia**
- Podręcznik dotyczy urządzenia klasy 1 (izolowanego) lub klasy 2 – podklasa 1 (zabudowane pomiędzy dwoma meblami).
- Nie pozwalać zbliżać się dzieciom.
- Unikać sytuacji, gdy przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe stykają się z rozgrzanymi elementami urządzenia.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do piekarnika używać rękawic ochronnych.
- Nie stosować płynów łatwopalnych (alkohol, benzyna, itp.) w pobliżu urządzenia, kiedy jest ono używane.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w dolnej komorze depozytowej lub w piekarniku; jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione może nastąpić pożar.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji •, kiedy urządzenie nie jest używane.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając kabel, ale tylko trzymając za wtyczkę.
- Nie czyścić ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie usterki nie należy w żadnym wypadku sięgać do wewnętrznych części urządzenia, w celu usiłowania jego naprawy. Kontaktować się z serwisem.
- Nie opierać na otwartych drzwiczkach ciężkich przedmiotów.
- Kuchnię należy ustawiać na podłodze (nie ustawiać na cokole.

Usuwanie odpadów

- Usuwanie materiałów opakowaniowych: dostosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać odzyskane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/CE w sprawie odpadów urządzeń elektrycznych oraz elektronicznych (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie powinny być utylizowane w ramach normalnej utylizacji stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu zoptymalizowania stopnia odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają je, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony jest na wszystkich produktach dla przypomnienia o obowiązku zbiórki selektywnej.
  Zużyte domowe urządzenia elektryczne można dostarczać do publicznych punktów zbiórki surowców wtórnych, składować je w odpowiednich obszarach komunalnych, lub, jeśli przewiduje to przedmiotowe prawo krajowe, zwracać si do sprzedawców przy zakupie nowego wyrobu podobnego rodzaju.
  Wszyscy głowni producenci elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego prowadza aktywność w zakresie tworzenia i zarządzania zbiórką i utylizacja zużytych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych współpracuje się przy ograniczaniu zużycia mocy przedsiębiorstw wytwarzających energię elektryczna.
- Zaleca się wykonywanie zawsze pieczeń GRILL, PODWÓJNY GRILL i GRATIN przy zamkniętych drzwiczkach: w celu uzyskania lepszych wyników oraz znaczącej oszczędności energii elektrycznej (ok. 10%).
- Należy utrzymywać sprawność i czystość uszczelek, aby dokładnie przylegały do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością odizolować urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

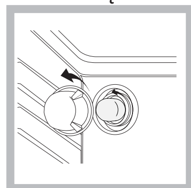
Czyszczenie piekarnika

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do zmycia należy stosować produkty specjalne. Wypłukać dużą ilości wody i dokładnie wysuszyć. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Używać ciepłej wody, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ścierających.
- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nie zarysowujących powierzchni, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich narzędzi lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i powodować pękanie szyby.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.
- Panel sterowania czyścić z zanieczyszczeń i tłuszczu przy pomocy gąbki nie zarysowującej powierzchni lub miękką szmatką.

Sprawdzać uszczelki piekarnika
Kontrolować okresowo stan uszczelek drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, ze uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego. Nie używać piekarnika aż do chwili zakończenia naprawy..

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

1. Po odłączeniu piekarnika od sieci elektrycznej zdjąć szklaną pokrywkę obudowy żarówki (*patrz rysunek*)..



2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną : napięcie 230V, moc 25 W, złącze E 14.
3. Założyć pokrywkę o podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej.

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Czyszczenie ceramicznej płyty grzejnej

! Wystrzegać się stosowania myjących środków ściernych lub korodujących, takich jak odplamiacze i produktu odrdzewiające, detergentów w proszku oraz gąbek o powierzchni ścierającej. mogą w sposób nieusuwalny zarysować powierzchnię.

- W ramach zwykłej konserwacji wystarczy przemywanie płyty wilgotna gąbką i przetarcie papierowym ręcznikiem kuchennym..
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, ścierać przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni szklanych, spłukać i osuszyć.
- W celu usunięcia stwardniałych skupisk brudu posługiwać się odpowiednią szpatułką (nie dostarczana na wyposażeniu). Interweniować, gdy to tylko możliwe, nie czekając aż urządzenie się ochłodzi, dla uniknięcia stwardnienia resztek. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę ze stali nierdzewnej – specjalną do ceramicznych płyt grzewczych – zwilżoną woda i mydłem.
- W przypadku, jeśli na płycie grzewczej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały plastikowe albo cukier, usuwać je natychmiast przy pomocy szpatułki, póki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu, płyta może zostać zakonserwowana odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony. Niewidoczny film nałożony w ten sposób przez te produkty chroni powierzchnię w przypadku wykipienia podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności, gdy urządzenie jest letnie lub zimne.
- Pamiętać należy, aby zawsze spłukiwać czysta wodą i osuszać płytę. Pozostałości żywności mogłyby, bowiem zastygnąć podczas następnego użycia.

Produkty specjalne do czyszczenia ceramiki szklanej	**Gdzie je nabywać**
Łopatka z ostrzem i ostrza zapasowe	Hobbystyczne i art. metalowe
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Inne produktu do ceramiki szklanej	Art. gospodarstwa domowego Zrób to sam Art. metalowe Supermarkety

Czyszczenie stali nierdzewnej
Stal nierdzewna może ulec poplamieniu, jeśli przez dłuższy czas pozostanie w kontakcie z bardzo twardą wodą lub ze środkiem czystości zawierającym fosfor. Zaleca się obfite spłukiwanie i dokładne osuszanie.

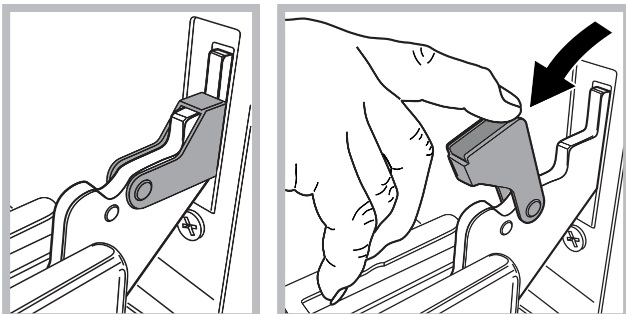
Serwis Techniczny

Należy podać:
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

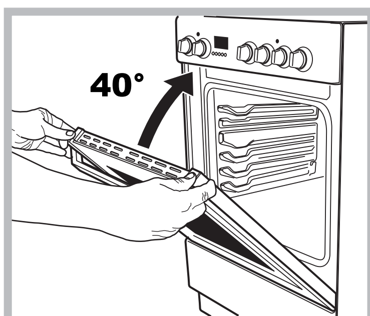
Te ostatnie informacje znajduj się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

Wyjmowanie i montaż drzwi piekarnika:

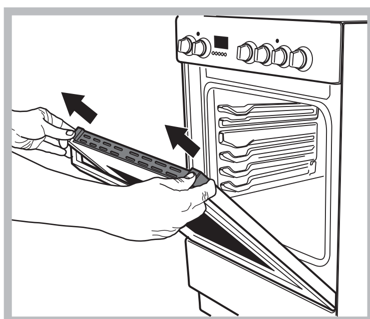
1.Otwórz drzwi piekarnika
2.Obróć zaciski zawiasów drzwi piekarnika całkowicie do tyłu (patrz: zdjęcie)



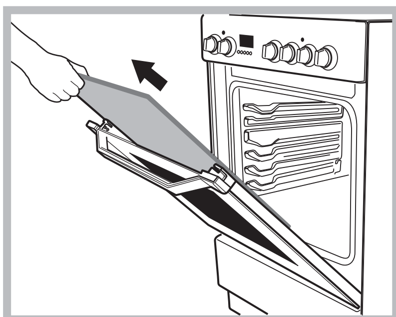
3.Zamknij drzwi piekarnika tak daleko, jak pozwolą na to zaciski (drzwi pozostaną otwarte pod kątem około 40°) (patrz: zdjęcie)



4.Naciśnij dwa przyciski na górnym profilu i go wyciągnij (patrz: zdjęcie)



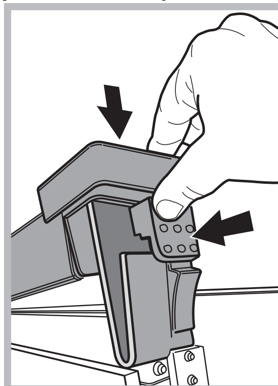
5.Wyciągnij taflę szklaną i wyczyść tak, jak to opisano w rozdziale: „Czyszczenie i konserwacja“



6.Włóż szybę z powrotem.

OSTRZEŻENIE! Piekarnika nie można używać, gdy wyjęta jest wewnętrzna szyba drzwi!

OSTRZEŻENIE! Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a tekst na panelu szklanym nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany.



7.Włóż z profil powrotem, kliknięcie będzie oznaczać, że część jest umieszczona właściwie.
8.Otwórz do końca drzwi piekarnika.
9.Zamknij zaciski zawiasów (patrz: zdjęcie).

10.Można teraz zamknąć całkowicie drzwi piekarnika i rozpocząć jego normalne użytkowanie.

03/2014 - 195118602.00
XEROX FABRIANO